

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; LEVI NASCIMENTO BELLINAZZI; JESSICA SOUSA DIAS; THAIS DE OLIVEIRA; DENISE DE AUGUSTINIS NORONHA HERNANDEZ

¹ CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região

secretariagerencia@crn3.org.br

Introdução

A atuação do nutricionista em hospitais está normatizada pela Resolução CFN nº 380/2005 - Área de nutrição clínica e Área de alimentação coletiva. Na Resolução CFN nº 527/2013 consta que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas, entre outras finalidades, orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por nutricionistas em unidades de alimentação e nutrição de hospitais sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região e ampliar as ações de orientação profissional.

Metodologia

Trata-se de estudo retrospectivo, realizado em hospitais dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, entre os meses de Janeiro a Março de 2017. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação de Roteiro de Visita Técnica – Alimentação Coletiva – UAN. Este instrumento contempla itens relacionados às atividades obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, alterada pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder “Nutricionistas em hospitais”. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista.

Resultados

Foram aplicados 434 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar os indicadores qualitativos, 63% atingiram a Meta Padrão para o item “Planeja cardápios de acordo com as necessidades da clientela”; 65% não realiza o item “Calcula valor nutritivo das refeições”; 56% não realiza o item “Elabora/Coordena confecção de Receituário Padrão e Fichas Técnicas”; 54% atingiram a Meta Padrão para o item “Planeja/Executa periodicamente Programas de Treinamento dos Colaboradores”.

Conclusão

Verificamos a atuação profissional de nutricionistas em unidades de alimentação e nutrição de hospitais situados no Estado de São Paulo e Mato Grosso do Sul e constatamos que deverão evoluir a atuação profissional, garantindo a execução das atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações relacionadas à área de alimentação coletiva para contribuir de fato com a promoção e recuperação da saúde dos clientes.

Referências

1. Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.
2. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.
3. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan 2006; Seção 1.

4. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Nutricionistas; Orientação; Segurança Alimentar e Nutricional; Serviço Hospitalar de Nutrição

A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRIVADA DOS ESTADOS DE SÃO PAULO E MATO GROSSO DO SUL

LUCIA HELENA LISTA BERTONHA; LUIZ PAULO DE CARVALHO JUNIOR; LEVI NASCIMENTO BELLINAZZI; JESSICA SOUSA DIAS; DOLLY METH SIMAS; ROSANA PEREIRA DOS ANJOS TEIXEIRA

¹ CRN-3 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região
secretariagerencia@crn3.org.br

Introdução

A atuação do nutricionista na alimentação escolar privada está normatizada pela Resolução CFN nº 380/2005 - Área de Alimentação Coletiva, a qual descreve que compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na alimentação escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Também deve realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos saudáveis ou enfermos em instituições públicas e privadas. A Resolução CFN nº 527/2013 determina que compete ao Conselho Regional de Nutricionistas orientar os profissionais para a melhoria contínua da qualidade dos serviços, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos indivíduos e da coletividade.

Objetivos

Conhecer o trabalho realizado por Nutricionistas em instituições de ensino privadas sob a jurisdição do Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região e ampliar as ações de orientação profissional.

Metodologia

Estudo retrospectivo, realizado em escolas, creches e berçários privados dos Estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul, com visitas previamente agendadas pelo conselho profissional, entre os meses Abril e Junho de 2017. Inicialmente foram elaboradas as diretrizes para as visitas e a amostra foi selecionada com base nos dados do sistema Incorpware e Junta Comercial do Estado de São Paulo. A coleta de dados consistiu em aplicação do Roteiro de Visita Técnica da área de alimentação coletiva – alimentação escolar (rede privada de ensino). Este instrumento contempla, entre outros, itens relacionados às atribuições obrigatórias do nutricionista de acordo com o “Padrão Mínimo” e “Meta Padrão”, definidos pelo Conselho Federal de Nutricionistas. Posteriormente os dados foram organizados e avaliados. Durante a ação fiscal houve orientação sobre o Código de Ética do Nutricionista (Resolução CFN nº 334/2004, alterada pela Resolução CFN nº 541/2014) e entrega de folder sobre o papel do Nutricionista nas escolas. Após a conclusão do período de visitas, foi realizado evento técnico para divulgação dos resultados encontrados e discussão de assuntos importantes para esta área de atuação do nutricionista.

Resultados

Foram aplicados 459 Roteiros de Visita Técnica. Ao avaliar as atividades obrigatórias do nutricionista, especificamente os indicadores qualitativos, verificamos que 76% atingiram a Meta Padrão para o item “Programa, elabora e avalia cardápios”; 64% não realiza o item “Realiza avaliação e diagnóstico nutricional dos alunos”; 44% atingiram a Meta Padrão para o item “Desenvolve projetos de educação alimentar e nutricional”; 65% não realiza o item “Coordena o desenvolvimento de receitas e fichas técnicas das preparações culinárias”.

Conclusão

Constatamos que o número de nutricionistas atuando no segmento das escolas privadas tem ampliado nos últimos anos, orientamos sobre a importância da realização das atividades de suas competências técnicas, porém o nutricionista deve se apropriar de fato de suas atividades privativas e obrigatórias, conforme estabelecidas na Lei Federal nº 8234/1991, na Resolução CFN nº 380/2005 e outras legislações pertinentes à área de alimentação coletiva e assim contribuir para a promoção de hábitos alimentares adequados e saudáveis e consequentemente a melhoria da saúde da população atendida.

Referências

1. Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionistas e determina outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 1991; Seção 1:199909.
2. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 mai 2004; Seção 1.

3. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 jan 2006; Seção 1.

4. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 527, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a Política Nacional de Fiscalização (PNF) e sobre a estrutura, o funcionamento e as atribuições dos setores de fiscalização no âmbito do Sistema CFN/CRN e dá outras providências. Diário Oficial da União. 26 set 2013; Seção 1.

5. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 541, de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 mai 2014; Seção 1.

Palavras-chave: Avaliação nutricional; Alimentação escolar; Educação alimentar e nutricional; Nutricionistas; Segurança alimentar e nutricional

A FICHA TÉCNICA COMO INSTRUMENTO DE GESTÃO DE BARES EM EVENTOS

TANIA MUZY DA SILVA; RENATA DA SILVA MONTEIRO; LETÍCIA FERREIRA TAVARES; ALLAN SAIDELL RIBEIRO GOMES

¹ UFRJ - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

tianiamuzy@gmail.com

Introdução

A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional que permite o controle dos gêneros, a padronização das receitas, os tipos de utensílios e equipamentos a serem utilizados, das etapas e o tempo do processamento e auxilia na gestão de materiais e custos. A atividade de bares em eventos requer uma dinâmica ativa, com muitos ingredientes envolvidos, tempo de preparo rápido e atendimento a clientela variada com agilidade e qualidade. Nesse cenário, se torna essencial a organização da atividade e o treinamento da equipe para a eficiência do negócio. Existe escassez na literatura sobre o uso desse instrumento nessa área de prestação de serviços.

Objetivos

Elaborar as fichas técnicas de bebidas de forma a subsidiar o gerenciamento das compras dos insumos, da produção, e controle de custos de um serviço de bar em eventos.

Metodologia

Foi realizada uma oficina prática, em setembro de 2016, no laboratório de técnica dietética da UFRJ, para o preparo de drinks tradicionalmente consumidos em bares de eventos: Caipirinha, Sex on the Beach, Mojito, e Cuba Libre. O experimento foi realizado a partir das receitas padronizadas pela International Bartender Association e sistematizado em fluxogramas contendo as etapas de preparo, as técnicas e os instrumentos utilizados, seguido da construção das fichas técnicas de preparo conforme formato previsto na literatura da área. Foram utilizados utensílios específicos para o preparo de bebidas e instrumentos para aferição de medidas de peso e volume dos insumos e preparações. A partir dos dados das fichas técnicas, foi elaborada uma previsão de compras de insumos para um evento com 100 pessoas. O cálculo do custo de cada bebida e da listagem de compras foi realizado utilizando com base nos preços de três redes de supermercados do Rio de Janeiro.

Resultados

Em relação ao preparo das bebidas, seguindo a receita padrão, observou-se que a caipirinha apresentou uma quantidade residual de açúcar no recipiente de preparo, talvez por erro na receita original ou no preparo; a cuba libre deve-se atentar para a embalagem do refrigerante usado no preparo, evitando desperdícios; o mojito, por ter mais elementos no seu preparo, em caso de eventos grandes, devem ser bem administrados, com organização da bancada e da quantidade dos insumos; o abacaxi usado no pina colada possui grande perda por parte não comestível, e deve ser preparado na hora de servir para manter as características sensoriais da bebida; e o Sex on The Beach apresenta ingrediente com alto custo e dificuldade de fornecimento. Em relação à ficha técnica podemos destacar: as diferenças entre fator de correção prático e teórico, a descrição correta do item para o preparo e para a compra, o conhecimento da medida caseira e do rendimento da preparação para a previsão correta da produção e da gestão dos custos, a densidade da preparação que permite escolher corretamente os utensílios a serem usados considerando as sobras que ficam nos recipientes e a informação nutricional pode orientar aos consumidores que possuem necessidades alimentares específicas. O plano de compras permitiu identificar o custo por bebida, por usuário e o custo total.

Conclusão

Uma vez que fatores como tempo de execução, padronização de ingredientes e utensílios, capacitação da equipe na forma de preparo e informações sobre custos das preparações podem influenciar na gestão desse serviço, conclui-se que a ficha técnica pode contribuir para uma gestão mais eficiente no setor de bares em eventos.

Referências

AKUTSU, R.C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, volume 18, nº 2, Campinas, 2005.

DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

PACHECO, A.O. Manual do Bar. 7ª Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.

NUPE. Núcleo de Estudos e Pesquisas Aplicadas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. UNICAMP. 4ª Ed. Campinas: 2011.

BRAGA, R. M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3ª Ed. São Paulo: Editora Senac, 2012.

Palavras-chave: gestão; ficha técnica; bares e bebidas

A HISTÓRIA DOS HÁBITOS ALIMENTARES NA COLONIZAÇÃO DO BRASIL

JÉSSICA DE FREITAS MOLARINHO ROQUE; TASSIANA PEREIRA TOMAZ; TAÍS SAINT MARTIN; ANA CAROLINE LIMA ALVES DA SILVA; RAÍSSA THOMAZINI; ROSA MARIA DE SÁ ALVES

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

jessicafmroque@gmail.com

Introdução

Nos primórdios da colonização contatos entre portugueses, grupos indígenas e posteriormente, grupos africanos foram responsáveis pelo surgimento de condutas alimentares regionais e específicas dos ciclos econômicos que caracterizaram o desenvolvimento e a ocupação inicial do território nacional. O Brasil era conhecido como a terra da mandioca que, ao lado do feijão, do amendoim, da caça, pesca e coleta de frutos constituíram os alimentos formadores das condutas alimentares dos grupos indígenas. Os colonizadores - conhecidos principalmente por lançarem-se aos mares em busca de especiarias e produtos exóticos - trouxeram para cá bananais, coqueiros, arroz, diversos tipos de carne e especiarias como açúcar e sal, sendo estes desconhecidos pelos índios e escravos. Os africanos, trazidos ao Brasil na condição de escravos, transportados em péssimas condições e sem os pertences de sua cultura, e as mulheres colocadas na condição de responsáveis pelas preparações alimentares dos engenhos, passaram a usar apenas de seus conhecimentos culinários influenciando o modo de temperar e preparar os alimentos utilizando ingredientes trazidos pelos portugueses e os usados pelos indígenas.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo, identificar a formação dos hábitos alimentares dos brasileiros. Fazer um levantamento através da colonização brasileira dos alimentos que mais influenciaram na alimentação que temos hoje, verificaremos também quais os alimentos que mais influenciaram na formação desses hábitos, constituindo hoje a cozinha brasileira.

Metodologia

Foi utilizada uma revisão bibliográfica sistemática, visando confirmar os hábitos alimentares e os alimentos, que constituem hoje as várias cozinhas brasileiras existentes até hoje.

Resultados

Foi identificado através da abordagem dos artigos utilizado nesta pesquisa que não é possível pensar na alimentação brasileira sem pensar na miscigenação. Sendo assim deve ser lembrado que, ao se deslocarem, populações levaram consigo diversas práticas culturais alimentares, entre elas técnicas, ingredientes, valores, preferências e até mesmo proibições. Sendo assim, resultado um processo histórico que trouxe elementos de diversas procedências e que aqui foram modificados, mesclados e adaptados.

Conclusão

Vale ser lembrado que esse processo histórico não envolveu uma democracia racial, havendo um quadro de desigualdade e conflitos. Não é possível afirmar que os escravos trouxeram alimentos e iguarias, uma vez que dentro dos navios negreiros não era possível trazer bagagem. Esses alimentos e iguarias de procedência africana eram trazidos por meio de comerciantes, fazendo parte do comércio no qual estava incluído o tráfico de escravos.

Referências

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

ALESSI, Neiry Primo. **Conduta alimentar e sociedade**. Medicina (Ribeirão Preto. Online), v. 39, n. 3, p. 327-332, 2006.

CONTRERAS, J. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CAVIGNAC, J. A.; OLIVEIRA, L. A. **História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano**. Imburana – revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN. n. 2, nov. 2010

FONTENELE, Ana Lúcia. 2013. **O samba e a culinária mineira: análise etnográfica de um samba de Toninho**

Geraes e Paulinho Rezende.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares; História; Nutrição; Colonização; Alimentação

A PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES REGIONAIS NO MUNICÍPIO DE SANTA IZABEL DO PARÁ ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO; IANE RAQUEL DE SOUZA BARATA; NALU DE MORAES RIBEIRO; TULIO GONÇALVES GOMES; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
vicvoli2310@gmail.com

Introdução

Desde 2009 com a Lei Federal nº 11.947 tornou-se obrigatório o uso de pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento em Educação à aquisição de alimentos provenientes de agricultores familiares e/ou empreendedores rurais familiares, enfatizando na elaboração dos cardápios a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando as referências nutricionais e os hábitos alimentares; pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada (BRASIL, 2009).

Objetivos

Este estudo buscou identificar o cumprimento das exigências regulatórias e técnicas relativas à aquisição de alimentos regionais da agricultura familiar além da utilização de produtos e preparações regionais nos cardápios da alimentação escolar no ensino público do município de Santa Izabel do Pará, localizado no estado do Pará, região norte do país.

Metodologia

Foram analisados os cardápios utilizados entre os anos de 2012 e 2015 na alimentação escolar do município, levando em consideração os ingredientes e preparações principais elaborados para os oito programas existentes (Creche, Pré-escola, Ensino Fundamental, Médio, Quilombola, Educação de Jovens e Adultos, e Mais Educação Fundamental e Mais Educação Quilombola). A tabulação dos alimentos e preparações regionais oferecidas nas escolas foi feita segundo listas de alimentos regionais contidas em livros e consultas eletrônicas. Assim verificou-se a presença ou não desses alimentos e o percentual encontrado nos cardápios no período de uma semana.

Resultados

Dos cardápios analisados, 100% foram elaborados por nutricionista, houve a presença de pelo menos 02 preparações regionais entre lanches e preparação principal, diferindo de outros estudos que demonstraram que na região Norte somente 38% dos cardápios contemplava pelo menos uma preparação regional no período de 01 semana. Observou-se também o crescente aumento de produtos regionais provenientes da agricultura familiar, sendo em 2012 pouco mais dos 30% obrigatórios (33%), já em 2015 representou 54% da compra do repasse proveniente do Governo Federal.

Conclusão

Diante do exposto, percebe-se que a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar é importante não só para o desenvolvimento local e sustentabilidade, como também para a melhoria da qualidade da refeição escolar. A compra destes produtos se mostrou uma importante e principal via de fornecimento de alimentos regionais para a alimentação escolar, comprovando-se que as maiorias dos produtos ofertados por chamada pública eram regionais. Observou-se que a compra de produtos da agricultura familiar permitiu o resgate do consumo de alimentos com valor simbólico para a população, com itens típicos (açaí, cariru, farinha de mandioca, farinha de tapioca, feijão caupi, jambu, tucupi, entre outros), tanto *in natura* quanto minimamente processados.

Referências

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União 2009

BRASIL. Alimentos regionais Brasileiros. Brasília: Ministério da Saúde; 2015.

Palavras-chave: alimentação coletiva; agricultura familiar; segurança alimentar e nutricional; legislação

ACEITABILIDADE DE CARDÁPIOS VEGETARIANOS OFERECIDOS EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA

EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA; JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará
jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

A alimentação e nutrição são fatores essenciais para a promoção e proteção da saúde, assim todos os seres humanos as realizam rotineiramente, porém com padrões de consumo variados. No vegetarianismo, as escolhas dietéticas podem sofrer influências ecológicas, éticas, econômicas, filosóficas e ou religiosas, de saúde e, convívio social. Dentre as dificuldades encontradas por uma pessoa vegetariana está a falta de estabelecimentos que ofereçam esses alimentos, contudo alguns Restaurantes Universitários são um diferencial nesta problemática visto que além de possuírem um cardápio para tal público também estão comprometidos com o Direito Humano à Alimentação Adequada e a Segurança Alimentar e Nutricional de seus usuários.

Objetivos

Avaliar a aceitabilidade dos cardápios vegetarianos oferecidos em um restaurante universitário de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo qualitativo e transversal, a partir da avaliação da aceitabilidade dos cardápios vegetarianos servidos, no período de julho e agosto de 2017, em duas unidades de um Restaurante Universitário de Belém-PA, as quais distribuem em média, 6 mil refeições/dia, nos serviços de almoço e jantar. Os cardápios são compostos por: entrada (salada), prato proteico vegetariano, acompanhamentos (arroz, feijão e farofa) e sobremesa (fruta ou doce). Foi solicitada a autorização da direção do Restaurante Universitário assim como aos clientes que contribuíram de forma voluntária, respondendo ao questionário de satisfação padrão, elaborado com perguntas fechadas do tipo simples, no qual os clientes opinavam quanto à palatabilidade dos cardápios servidos diariamente em quatro escalas de grau de satisfação, classificadas em “ótimo”, “bom”, “regular” ou “ruim”. A avaliação do grau de aceitabilidade foi avaliada de acordo com o Indicador de Satisfação do Cliente, no qual os valores são obtidos através de uma fórmula específica, apresentando os seguintes indicadores: “2” satisfação ruim; “4” satisfação comprometida; “6” satisfação regular; “8” satisfação boa; e “10”, que mensuram a satisfação total. O processamento e análise dos dados da aceitabilidade foi realizado através do programa da Microsoft Office Excel, versão, 2010, através da estatística descritiva.

Resultados

Durante o período da pesquisa, foram servidas 3.186 refeições vegetarianas e obteve-se um total de 1.976 respostas ao questionário padrão de satisfação. Dentre estas respostas, 33% refere-se à população vegetariana, enquanto que os 67% são clientes que optaram pela refeição vegetariana em determinado dia. O resultado médio do Indicador de Satisfação do Cliente foi de 8,65, indicando em geral, uma satisfação boa. Dos cardápios avaliados, 86,6% (n=13) obtiveram o indicador de satisfação boa e como satisfação total e regular, 6,66% (n=1), respectivamente, nenhum dos cardápios avaliados obtiveram indicadores de satisfação classificados como ruim e comprometida.

Conclusão

Conclui-se que os cardápios vegetarianos avaliados foram bem aceitos pela clientela atendida. Portanto, a partir da pesquisa de satisfação do cliente é possível verificar o seu grau de satisfação com relação aos cardápios servidos além de garantir ao nutricionista a possibilidade de alteração no planejamento dos cardápios do serviço de alimentação quando se fizerem necessários. Essas ações são importantes principalmente quando a população que faz uso da alimentação vegetariana frequenta o Restaurante Universitário diariamente.

Referências

- ABREU, E.S; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A.M.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4 ed. São Paulo: Editora Metta, 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília - DF. 2012.
- HACKBARTH, L. **Estado nutricional de vegetarianos e onívoros usuários de restaurantes universitários**. Tese de

Mestrado. Curitiba – PR. 2015.

LIVRARI, M.B; MAURÍCIO, A.A. Desenvolvimento de produtos à base de soja e verificação da aceitabilidade da leguminosa pelos consumidores. Revista em **Agronegócios e Meio Ambiente**. v.1, n.3, p. 335-343, set/dez, 2008.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos**. Departamento de Medicina e Nutrição. Florianópolis, 2012.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Índice de satisfação do cliente; Dieta vegetariana; Proteína vegetal; Clientes

ACEITABILIDADE DE LANCHES OFERTADOS PARA O CARDÁPIO DE PACIENTES DE UMA CLÍNICA PSIQUIÁTRICA

JOSÉ WILLAMES DA SILVA SANTOS; ELIANE COSTA SOUZA; WALERIA DANTAS PEREIRA; THAYANARA GOUVEIA COSTA; LAIS ROMEIRO COSTA; LOUYZE GOMES DE MELO MARQUES

¹ CESMAC - Centro Universitário cesmac

jwillames992@gmail.com

Introdução

A unidade de alimentação e nutrição tem como objetivo fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, de qualidade e na quantidade adequada, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, além de satisfazer o cliente no que diz respeito ao serviço oferecido.

Objetivos

Objetivou-se analisar a aceitabilidade de lanches ofertados para pacientes de uma clínica psiquiátrica de Maceió-AL.

Metodologia

A amostra foi composta por nove preparações, sendo cinco salgadas (crepioca, quiche de queijo com tomate, mini pizza, coxinha de macaxeira e pão recheado) e quatro doces, (salada de frutas, brigadeiro de banana, brownie de chocolate, smoothie de banana com goiaba). O estudo foi realizado com 30 pacientes. Para analisar a aceitabilidade foi realizada uma observação visual do resto ingesta no prato do paciente. A oferta dos lanches foi realizada no horário de 15h00min, durante nove dias, inserindo uma preparação a cada dia.

Resultados

A mini pizza e a coxinha de frango de macaxeira tiveram 100% de aceitação. Já o pão recheado, a crepioca e o quiche de frango com tomate tiveram respectivamente 93%, 83% e 70% de aceitabilidade. Das preparações doces o smoothie de banana com goiaba e a salada de frutas obtiveram 75% e 100% de aprovação provavelmente devido à variação de cor e formas que o lanche foi apresentado. A salada de frutas e o smoothie tiveram como objetivo oferecer porções de frutas em receitas diferentes para que estes pacientes tenham o consumo de frutas e o aporte de vitaminas e minerais adequados. O brigadeiro de banana e o brownie de chocolate tiveram 90% de rejeição, observou-se que o brigadeiro apresentou uma textura pastosa e a aparência pouca apresentável. Já a rejeição do brownie de chocolate deve ter sido pelo fato deste ter a mesma textura do bolo simples servido três vezes/semana no cardápio destes pacientes, levando, portanto à monotonia alimentar. Dentre os lanches ofertados neste estudo a maior preferência foi das preparações salgadas. As preparações no geral apresentaram uma boa aceitabilidade, sendo que a mini pizza, a coxinha de frango de macaxeira e a salada de frutas foram as mais aceitas pelos pacientes.

Conclusão

A técnica dietética possui papel auxiliador no desenvolvimento de novas preparações que visam melhorar o valor sensorial das elaborações dietéticas. Para isto, é fundamental o papel do profissional nutricionista na melhora dos hábitos alimentares, na distribuição de informações e no aprimoramento e manutenção dos aspectos que norteiam a saúde destes pacientes.

Referências

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- CARVALHO, S. V. Caracterização dos hábitos alimentares, ingestão nutricional e atividade física de indivíduos com esquizofrenia: um estudo piloto. 2015. 151f. Dissertação (Mestrado em Ciências do Desporto) – Faculdade do Desporto, Universidade do Porto, Porto, 2015.
- RAMOS, S. A. et al. Avaliação qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. Alim. Nutr.= Braz. J. Food Nutr., Araraquara, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.
- TEO, C. R. P. A.; BALDISSERA, L.; RECH, F. R. F. Adequação da alimentação ao perfil dos dependentes químicos em uma comunidade terapêutica: um estudo de caso. SMAD, Rev. Eletrônica saúde mental, v. 7, n.3, p. 119-25, 2011.

Palavras-chave: hábitos alimentares saudáveis; pacientes psiquiátricos; unidade de alimentação e nutrição

ACEITABILIDADE DE SOBREMESAS DE CONSUMO RESTRITO PARA DIABÉTICOS.

NILVIA CALDEIRA NUNES; CAMILA FERREIRA DOS SANTOS; JESILAYNE RESENDE SILVA; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO

nilviacaldeira2015@gmail.com

Introdução

O pudim de leite é uma das sobremesas típicas da população brasileira e, por ser classificado com um alto índice glicêmico, não é indicado para pessoas diabéticas, sendo que uma das recomendações para esse público é reduzir ou evitar o consumo desse tipo de sobremesa. Com o uso da técnica dietética para modificação de receitas é possível aprimorar a composição nutricional, diminuir o índice glicêmico e manter as características de palatabilidade do pudim para um consumo moderado.

Objetivos

Testar a aceitabilidade da receita modificada do pudim de leite, visando um aprimoramento da composição nutricional e o sabor para pessoas diabéticas.

Metodologia

Modificou-se a receita do pudim de leite por meio da utilização de métodos de técnica dietética. A partir da ficha técnica de preparação da receita original do pudim, o leite condensado e o leite de vaca foram substituídos pela batata doce e pelo leite de coco, respectivamente, e a maçã e a gelatina sem sabor foram acrescentadas à receita. As modificações tiveram como objetivo diminuir o índice glicêmico, reduzir o valor energético, aumentar a oferta de nutrientes e manter a palatabilidade da sobremesa. Em seguida, a preparação foi avaliada por meio de um teste de aceitabilidade, aplicado em quarenta alunos de um centro universitário de Brasília por meio de uma ficha de avaliação sensorial com escala hedônica de cinco pontos (adorei, gostei, indiferente, não gostei e detestei). Com base nesses dados, foi calculado o percentual de aceitação em relação ao total de pessoas e comparado com os 85% de aceitação estipulados.

Resultados

Na comparação das fichas técnicas da receita do pudim de leite com a receita modificada do pudim de batata doce, foram observados os seguintes aspectos em 100g de cada preparação: Redução calórica de 41,88% (o que significa diminuição de 57,25% no teor de carboidrato, 58,18% no teor de proteína e aumento de 21,85% no teor de lipídeo); aumento de 100% de fibras e redução de 52,95% de sódio na receita modificada. Além disso, a receita produzida, após a degustação, mostrou que 57% dos alunos adoraram, 37% gostaram e 6 % foram indiferentes, totalizando aceitação geral de 94% das pessoas que participaram do teste, sendo considerada uma preparação aprovada por estar acima dos 85% estipulados para a pesquisa.

Conclusão

Os resultados demonstraram que o pudim de leite modificado é mais nutritivo, possui menor índice glicêmico e ainda pode ajudar na regulação intestinal, devido a introdução de fibras na receita. Portanto, a boa aceitação dessa sobremesa, revelada pela pesquisa, demonstra que a receita modificada pode fazer parte da dieta de pessoas que possuem restrições dietéticas, em especial os diabéticos.

Referências

BRASIL. Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO. 4ª edição. São Paulo, 2011.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. Resolução/CD/FNDE nº 15, de 16 de junho de 2003. Disponível em: Acesso em: 20/10//2017.

OLIVEIRA, J.E.P; MILECH, A. Diabetes Mellitus - Clínica, Diagnóstico e Tratamento Multidisciplinar. Editora Atheneu. São Paulo, 2006. p. 47-56.

Palavras-chave: Modificação de receita; Restrições dietéticas; Teste de aceitabilidade; Técnica Dietética

AÇÃO EDUCATIVA: ESPAÇO DE DIÁLOGO DE GESTORES DE RESTAURANTES SOBRE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

CAMILA DE SOUSA ALMEIDA; ELKE STEDEFELDT; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

elkesnutri@gmail.com

Introdução

A população cada vez mais se alimenta fora do lar, fato preocupante, visto que no Brasil restaurantes e padarias corresponderam a 16,2% dos locais associados aos surtos alimentares no período de 2007 a 2016. O gestor do restaurante é o responsável por liderar sua equipe, disseminando valores, princípios e, orientando comportamentos e decisões. O significado de suas práticas tornam-se fundamentais, é o responsável pela gestão de pessoas e da segurança dos alimentos, contribuindo de forma relevante para o controle de ocorrência dos surtos.

Objetivos

Apresentar o diálogo de gestores de restaurantes comerciais sobre segurança dos alimentos em uma ação educativa.

Metodologia

Foi realizado um estudo de percepções contando com gestores (n=10) de restaurantes comerciais do município de Barueri (n=7) que participaram de uma ação educativa sobre gestão de segurança dos alimentos com duração de 8h em dois dias, a qual foi gravada e seus áudios foram transcritos integralmente para uma análise qualitativa. Este trabalho é parte integrante do projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa com Seres Humanos sob o parecer número 1.135.020/2015.

Resultados

A análise qualitativa revelou os anseios dos gestores *“Meu objetivo é conhecimento, aprender algumas coisas que realmente não sei mesmo para estar orientando no restaurante.”* SIC Gestor FF1 suas percepções sobre a ação educativa *“O curso mostra pequenas coisas que podem gerar grandes problemas, mostra que o dia a dia é cheio de pequenos processos.”* SIC Gestor SS7, a diferença da percepção entre os pares *“Eu conheço pessoas que compram e usam (produtos) até acabar, independente se estiver vencido.”* SIC Gestor SS1 outro gestor responde imediatamente *“Uso de produtos vencidos vai prejudicar só ele (referenciando o gestor)”* SIC Gestor FF2, a dificuldades na interpretação da legislação é verbalizada considerando suas práticas *“Eu tiro da geladeira e deixo até o ponto de cortar (referenciando os produtos cárneos congelados).”* SIC Gestor SS1 ou ainda, *“Estes dias me fizeram esta pergunta se a luva substitui a lavagem de mãos.”* SS8, outras barreiras são destacadas *“Eu cheguei fazer um tempinho, mas as meninas (funcionárias) desencanaram e eu também desencanei”* SIC Gestor SS1 fala que reafirma a necessidade do reconhecimento do gestor como protagonista da gestão da segurança dos alimentos, evidenciando a necessidade de inovação na estratégia nas ações educativas. Uma voz ressalta a importância da insistência *“Eu trabalhei com gente que não queria aprender e no final aprendeu”* SIC Gestor SS8 trazendo a necessidade de ações educativas contínuas *“Eu acredito que uma conversa, um acompanhamento, uma orientação, uma orientação efetiva, tem que ser efetiva, não adianta você falar um dia e depois de uma semana falar de novo, é uma coisa contínua.”* SIC Gestor FF3.

Conclusão

A ação educativa é um espaço que contribui com o (re) pensar do cotidiano e o diálogo entre os pares identificou problemas e soluções, que levaram os gestores a uma análise crítica sobre suas ações. Entendendo as significações podemos propor ações educativas mais efetivas, indo além da transmissão de informações, respeitando as tradições e saberes do participante e, assim tornando a ação educativa cidadã, participativa e eficaz.

Referências

BRASIL. Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VE-DTA. Brasília, 2016.

LUCENA, S.B. O papel do líder na aprendizagem, implementação e manutenção do sistema de gestão ambiental: estudo de caso do Verdegreen Hotel. 107f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão em Organizações Aprendentes) – Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2014.

SILVA, Y.; TANCREDI, R.C.P. Doenças de origem alimentar: integralidade nas ações das vigilâncias responsáveis pelo processo investigativo e controle. In: Marins, Bianca R., Tancredi, Rinaldini C. P., Gemal, André L. (Orgs). Segurança

alimentar no contexto da Vigilância Sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. p.231-263.

Palavras-chave: Educação em Saúde; Gestão de Qualidade; Manipulação de Alimentos

ACÇÕES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES: UM ESTUDO DE REVISÃO

MARIA LUIZA RODRIGUES PORTELA; BIANCA LOURRANY DOS SANTOS SILVA; IRISLENE COSTA PEREIRA; ANNE RAFAELE DA SILVA MARINHO; ISABEL MARIANA BARBOSA MORAES; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí
marilurp13@hotmail.com

Introdução

De acordo com Barthichoto (2013), a população contemporânea apresenta um modo de vida que se caracteriza pela falta de tempo para o preparo das refeições, logo, percebe-se um amplo aumento do consumo de alimentos fora de casa. Tendo em vista essa demanda, cabe às unidades produtoras de refeições coletivas suprir essa necessidade de uma parcela da população. Por sua vez, a produção de alimentos gera subprodutos e resíduos que contaminam o meio ambiente, caso não haja planejamento da produção e dos materiais que deverão ser descartados. Segundo Porto et al. (2009), o avanço do impacto ambiental, provocado pela produção e consumo de produtos de forma inconsciente e insustentável, tem sido discutido e passou a sensibilizar as diversas áreas da sociedade para a modificação de valores que promovam o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido, é preciso que as unidades produtoras de refeições se ajustem a esta nova forma de pensar a produção, adotando práticas que preservem os recursos naturais e reduzindo os danos provocados ao meio ambiente (COSTELLO et al., 2009).

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo analisar as ações de sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições.

Metodologia

Trata-se de uma revisão narrativa, abordando o tema ações de sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições. Foram selecionados artigos científicos disponíveis na íntegra, mediante busca livre, na ferramenta Google Acadêmico, tendo como base os periódicos da Scientific Electronic Library Online e da U. S. National Library of Medicine, sendo utilizados os seguintes descritores: “Serviços de Alimentação”; “Refeições”; “Indicadores de Sustentabilidade”.

Resultados

Estudos demonstraram os seguintes aspectos sobre a sustentabilidade ambiental em unidades produtoras de refeições: falta de treinamentos para funcionários sobre essa temática; ausência de certificação ambiental; não utilização de fichas técnicas de preparo das refeições, bem como, do per capita das preparações e do fator de cocção; e grande volume de resíduos orgânicos gerados. Outros estudos apontam que a partir de treinamentos, com enfoque nas questões de sustentabilidade ambiental na produção de refeições, evidencia-se a melhoria dos serviços de alimentação, tendo como consequências: diminuição dos desperdícios, redução dos custos, melhoria da qualidade dos produtos e serviços oferecidos. O planejamento da estrutura física do local constitui outra questão importante para a produção sustentável, tendo em vista que, ambientes mal planejados podem ocasionar elevação dos custos gerais de produção. Um dos principais desafios para a sustentabilidade ambiental nas unidades produtoras de refeições consiste em sensibilizar os gestores quanto à necessidade de preservar o meio ambiente, o que perpassa pela correta utilização dos recursos naturais, adoção da coleta seletiva dos resíduos, descarte adequado do óleo de frituras e de embalagens, entre outros. Adicionalmente, nesta perspectiva, devem fazer parte das ações voltadas para a sustentabilidade ambiental: diálogo com os fornecedores de matérias-primas, inclusão de alimentos sazonais e regionais nos cardápios de rotina e uso de equipamentos de trabalho poupadores de água e energia.

Conclusão

As ações de sustentabilidade na produção de refeições envolvem gestores, fornecedores e funcionários e incluem estrutura física do local e práticas de trabalho. Sua efetividade exige um esforço conjunto de todos os segmentos envolvidos.

Referências

BARTHICHOTO, M. et al. Responsabilidade Ambiental: Perfil das Práticas de Sustentabilidade Desenvolvidas em

Unidades Produtoras de Refeições do Bairro de Higienópolis, município de São Paulo. **Qualitas Revista Eletrônica**, v. 14, n. 1, 2013.

COSTELLO, A. et al. Managing the health effects of climate change. **The Lancet**, v. 373, n. 9676, p. 1693-1733, 2009.

PORTO, L. R.; QUEIROGAB, A. F. F.; NÓBREGAC, E. M. M. A.; ALMEIDA, E. P.;
SILVAE, T. C. B. P; COSTA, I. A Produção Mais Limpa Aplicada ao Setor de Alimentação Fora do Lar da Paraíba. In:
2nd International Workshop/Advances in Cleaner Production. São Paulo. 2009

Apoio: MEC/FND/PET Integração-UFPI.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável; Manipulação de Alimentos; Serviços de Alimentação

açúcares de adição: os ingredientes mais presentes em alimentos industrializados comercializados no Brasil

TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ADILSON DOS ANJOS; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² UFPR - Universidade Federal do Paraná, ³ NUPPRE - Núcleo de Estudos de Nutrição em Produção de Refeições
tailane.ntr@gmail.com

Introdução

Considerando a recomendação da Organização Mundial da Saúde de limitação no consumo dos açúcares de adição¹, autores levantam a possibilidade de estar havendo substituição parcial ou total de açúcares por edulcorantes nos alimentos industrializados². Porém, há evidências que essa substituição não traz benefícios à saúde³. No Brasil, não foram identificados estudos que avaliaram a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados.

Objetivos

Investigar a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina.

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupo da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença de edulcorantes e de açúcares de adição. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, em valores absolutos e percentuais.

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 12% continham açúcares de adição e edulcorantes. Dos alimentos que apresentavam edulcorantes, 90% também continham açúcares de adição em sua composição, sendo que em 91% deles os açúcares estavam entre os três primeiros ingredientes, ou seja, embora contendo edulcorantes, os açúcares continuavam entre os ingredientes presentes em maiores quantidades. Os grupos com as maiores proporções de alimentos contendo concomitantemente açúcares e edulcorantes foram: VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (22%), IV - Leite e derivados (11%), I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%) e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%). Em alguns tipos de alimentos, todos os que continham edulcorantes também continham açúcares, como no caso dos sucos artificiais, barras de cereais e sorvetes.

Conclusão

Observou-se que a maioria dos alimentos contendo edulcorantes também continham açúcares de adição. Desta forma, supõe-se que a utilização dos edulcorantes possa ser uma estratégia para redução da quantidade de açúcares utilizados nos alimentos, possibilitando a redução das calorias dos alimentos ou para redução do peso total dos alimentos. No entanto, questiona-se essa substituição, pois os açúcares de adição continuam entre os principais ingredientes da maioria dos alimentos contendo edulcorantes, além de que ambos podem apresentar efeitos indesejáveis do ponto de vista de saúde.

Referências

1WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: 2015.

2GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

3SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. Trends

in Endocrinology & Metabolism, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Açúcares livres; Rotulagem de alimentos; Informação nutricional; Lista de ingredientes; Alimentos ultraprocessados

ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA ESTADUAL DE SÃO LUÍS-MA

ISABELA LEAL CALADO; SAMYA REGINA SILVA LIMA; ANDERSON RUANEY GOMES RAMALHO; RAYSSA SOUSA DA SILVA; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

belacalado@uol.com.br

Introdução

Entre as distintas fases da vida, o papel da alimentação destaca-se na idade escolar que se caracteriza por um período em que a criança apresenta metabolismo muito mais intenso do que o do adulto (PHILIPPI, 2000). A criança em idade escolar necessita de uma dieta saudável, pois esta favorece a saúde em geral, o seu crescimento e o seu desenvolvimento intelectual que atuam diretamente na aprendizagem (BARBOSA, 2004). Nesse contexto, a escola é reconhecida como um ambiente estratégico para a promoção da alimentação saudável, haja vista que o Programa Nacional de Alimentação Escolar, além de fornecer alimentação aos estudantes, por meio de refeições no intervalo das atividades escolares, também abrange: a avaliação do estado nutricional, a identificação daqueles com necessidades nutricionais específicas e a realização de ação de educação nutricional para a comunidade escolar (FNDE, 2012). Deste modo, a alimentação escolar é um instrumento que visa assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, que garanta o atendimento das necessidades nutricionais, recomendadas para esta refeição, promovendo a aprendizagem do estudante. Também é considerada um elemento pedagógico, posto que se caracteriza em uma importante ação de educação alimentar e nutricional. Assim, o planejamento dos cardápios, bem como o acompanhamento de sua execução, devem estar aliados para o alcance do objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (FNDE, 2012).

Objetivos

Avaliar a adequação nutricional dos cardápios da alimentação escolar oferecida em uma escola estadual em São Luís-MA, de acordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo transversal, com a realização de análise e adequação nutricional da alimentação escolar oferecida em um mês. Os *per capita* foram determinados a partir das quantidades de gêneros utilizados no preparo da alimentação, da média do peso de 20 porções da merenda já pronta e da pesagem das sobras limpas. A partir dos *per capita* dos alimentos, foi realizada a análise nutricional, por cardápio, em planilhas no programa *Microsoft Excel*®, utilizando-se tabelas de composição de alimentos e rótulos nutricionais. Foram analisados valor energético total da alimentação escolar, macronutrientes, micronutrientes (cálcio, ferro, magnésio, zinco, vitamina A e C) e fibras alimentares. Considerando que a alimentação escolar, no local do estudo, atende a crianças em uma larga faixa etária, de seis a 15 anos, optou-se por realizar adequação nutricional para as duas faixas etárias, de seis a dez anos e de 11 a 15 anos.

Resultados

A merenda escolar apresentou valor energético total médio de $177,4 \pm 37,2$ kcal. Nenhum dos cardápios atendeu à recomendação de energia do Programa Nacional de Alimentação Escola, de 20% das necessidades diárias, haja vista que a média da adequação dessas necessidades para a faixa etária de seis a dez anos, foi de 11,8% e para a de 11 a 15 anos de idade, de 8,2%. Houve inadequação, com oferta inferior, de macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares em todas as refeições analisadas.

Conclusão

A análise da alimentação escolar revelou inadequação nutricional, não atendendo à recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar para as faixas etárias estudadas. Esse achado é resultado da baixa variedade dos cardápios e, fundamentalmente pelos baixos *per capita* dos alimentos utilizados no seu preparo.

Referências

BARBOSA, V. L. P. **Prevenção da obesidade na infância e na adolescência**: exercício, nutrição e psicologia. Barueri (SP): Manole, 2004.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE. **Alimentação Escolar**. 2012. Disponível em:

Acesso em: 02 de julho de 2015.

PHILIPPI, S. T. **Guia alimentar para o ano 2000**. In: ANGELIS, R. C. Fome Oculta. São Paulo: Atheneu; 2000. cap. 32, p. 160-76.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Alimentação Escolar; Segurança Alimentar e Nutricional

ADEQUAÇÃO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL ÀS RECOMENDAÇÕES DO GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA RESTAURANTES COLETIVOS

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; ALESSANDRA BEHAR RAMOS; LUDYMILA SCHULZ BARROSO

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Evidências apontam para o crescimento na prevalência de sobrepeso entre os universitários no Brasil. A maioria desses jovens se alimenta fora de casa, não faz as três refeições principais e troca o jantar por lanches rápidos. Os restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul fornecem em média 11 mil refeições ao dia assumindo um papel importante na saúde dos jovens e adultos entre 20 e 29 anos. O Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos orienta no preparo das refeições, de forma a contribuir para a oferta de uma alimentação mais saudável à população.

Objetivos

Analisar o nível de adequação das refeições servidas nos seis Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em relação ao Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos.

Metodologia

O estudo de caráter transversal foi realizado nos seis restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul na cidade de Porto Alegre. Foi elaborado um questionário com 15 perguntas de múltipla escolha baseado nas recomendações do Guia de Boas Práticas Nutricionais da ANVISA e após a autorização institucional e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi aplicado com as nutricionistas responsáveis por cada um dos restaurantes. Os dados foram apresentados em frequências absolutas.

Resultados

Os Restaurantes Universitários contam com dez nutricionistas e quatro técnicas de nutrição distribuídas nos seis restaurantes avaliados e que atendem em média 11 mil refeições por dia. Todos os restaurantes ofertam frutas diariamente e não dispõem de saleiros na mesa ou nos buffets. Cinco restaurantes oferecem opção de arroz integral e um oferece cardápio vegetariano. Apenas dois restaurantes relataram usar molho inglês uma vez ao mês e um referiu adicionar açúcar às sobremesas de frutas. Com relação ao preparo utilizando fritura, três referiram nunca oferecer preparações fritas por imersão e três oferecem duas vezes por semana, relatando falta de equipamentos para outros tipos de preparação. Quanto à variedade de vegetais, dois oferecem três variedades por dia e os outros oferecem dois. Em comparação ao padrão de referência adotado, os restaurantes se mostraram estar de acordo em relação às questões de não utilização de molhos a base de queijo e sobremesas açucaradas. Nenhum restaurante utiliza fichas técnicas de produção e não há maior oferta de carnes brancas quando comparadas às carnes vermelhas.

Conclusão

De um modo geral, os restaurantes universitários da UFRGS oferecem refeições completas e saudáveis aos usuários com a presença diária de frutas e vegetais folhosos. O relato da falta de equipamentos para a produção de alimentos mais saudáveis compromete qualitativamente a alimentação dos estudantes. Recomenda-se a implantação de fichas técnicas de produção, visto que é um instrumento de padronização essencial para o controle de sódio e gordura e para a manutenção da qualidade das refeições.

Referências

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância em Alimentos. Guia de Boas Práticas Nutricionais para Restaurantes Coletivos. Brasília, 2014

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – POF. Rio de Janeiro, 2010.

VIEIRA, V.C.R; PRIORE, S.E.; RIBEIRO, S.M.R; FRANCESCHINI, S.C.C.; ALMEIDA, L.P. Perfil socioeconômico, nutricional e de saúde de adolescentes recém-ingressos em uma universidade pública brasileira. Revista de Nutrição, Campinas, 15(3):273-282, set.-dez.2002.

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; qualidade nutricional

ADESÃO E ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR POR ESTUDANTES DE UMA ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

BRUNA MERTEN PADILHA; ANA RAFAELA DE ALMEIDA BARROS; VALMIR ALVES DA SILVA; MÔNICA REGINA ALVES XAVIER GAIA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² SEMED/RL - Secretaria Municipal de Educação de Rio Largo
bruna48@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar estabelece que a alimentação escolar deve ser saudável e adequada, composta por alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde (BRASIL, 2013). Para que essa premissa seja atendida, é fundamental a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar pelos estudantes. Dessa forma, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação preconiza que sejam aplicados testes de aceitabilidade nas escolas para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (CECANE UNIFESP, 2010).

Objetivos

Avaliar a adesão e a aceitabilidade da alimentação escolar por estudantes de uma escola de ensino fundamental de um município do Nordeste brasileiro.

Metodologia

Estudo transversal, realizado com dados oriundos do Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Rio Largo/AL, coletados, pelos nutricionistas responsáveis pelo acompanhamento e pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município, durante visita técnica em uma escola de ensino fundamental, em setembro de 2017. A adesão à alimentação escolar foi avaliada por meio de um questionário de múltipla escolha de 6 perguntas, adaptado de Nascimento (2015). Para avaliar a aceitabilidade, solicitou-se que os cozinheiros escolares preparassem a refeição do dia, segundo o cardápio escolar e o modo de preparo usual. A preparação foi servida em utensílios plásticos da escola. Aplicou-se o teste afetivo de escala hedônica facial de 5 pontos (1-detestei; 2-não gostei; 3-indiferente; 4-gostei; 5-adorei), conforme preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (CECANE UNIFESP, 2010). Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2010, segundo estatísticas descritivas. Percentagem maior ou igual a 85% nos pontos 4 (gostei) e 5 (adorei) da escala hedônica foi considerada de satisfatória aceitação (CECANE UNIFESP, 2010). Houve consentimento dos pais e assentimento dos estudantes para a divulgação dos dados.

Resultados

Foram avaliados os dados de 48 estudantes, com idade entre 8 e 13 ($9,7 \pm 1,3$) anos, sendo 26 (54,2%) do sexo feminino. Constatou-se que 45 (93,8%) alunos consomem a alimentação escolar, sendo essa a primeira refeição do dia de 14 (31,1%). Em relação à frequência, 18 (40,0%) afirmaram o consumo diário da alimentação servida na escola. A maioria ($n=39$; 86,7%) afirmou gostar dos cardápios ofertados e 22 (48,9%) informaram que a adesão à alimentação escolar é decorrente de considerarem o sabor das preparações como agradável/gostoso. O hábito de repetir o prato foi relatado por 26 (57,8%). Por outro lado, a preparação avaliada (cuscuz com leite) apresentou apenas 50% de aceitação.

Conclusão

Observou-se adesão à alimentação escolar de Rio Largo/AL. Contudo, mesmo se tratando de um município do Nordeste brasileiro, cuja população está habituada ao consumo de cuscuz com leite, essa preparação não apresentou aceitação satisfatória, indicando a necessidade de adequação do cardápio.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução/FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, jun. 2013.

CECANE UNIFESP - Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar, Universidade Federal de São Paulo. Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. São Paulo:

UNIFESP, 2010. 56f.

NASCIMENTO, M.C. P.S. Alimentação escolar em três escolas públicas no município de Itapetinga/BA: uma contribuição para educação ambiental. 2015. 67f. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) - Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu em Ciências Ambientais, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Itapetinga, 2015.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Política pública; Satisfação do consumidor

AGENTES DE SOCIALIZAÇÃO ENVOLVIDOS NO DESENVOLVIMENTO DO HÁBITO DE COZINHAR: ESTUDO EXPLORATÓRIO COM MULHERES DE TRÊS GERAÇÕES DE UMA MESMA FAMÍLIA

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; ISABELLE SCHROEDER LE BOURLEGAT; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² QUB - Queen's University Belfast
ac.mazzonetto@gmail.com

Introdução

Agentes de socialização são as possíveis influências no comportamento humano, tais como: pais, avós, amigos, parceiros, sogros, mídia, entre outros. O processo de socialização ocorre durante todo o curso de vida. Com relação à alimentação, de maneira geral, e ao hábito de cozinhar, especificamente, as mães são reconhecidas como as principais influências. No entanto, discute-se que outros agentes podem influenciar esse hábito.

Objetivos

Identificar os agentes de socialização envolvidos no desenvolvimento do hábito de cozinhar entre mulheres de três gerações.

Metodologia

Estudo exploratório conduzido por meio de uma entrevista em grupo com mulheres de três gerações de uma mesma família (primeira geração: avó/mãe, segunda geração: filha/mãe e terceira geração: neta/filha). Utilizando a técnica de entrevista do curso de vida, as mulheres foram solicitadas a contar como o hábito de cozinhar se desenvolveu ao longo de suas vidas. Após transcrição verbatim da entrevista, os diferentes agentes de socialização foram identificados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CEPSH/UFSC - 1.723.746)

Resultados

As três participantes relataram que suas mães tiveram influência em seus interesse e hábito de cozinhar. No entanto, ao longo da entrevista, outros agentes de socialização foram citados. A participante da primeira geração (90a) destacou que sua mãe, embora cozinhasse frequentemente, tinha um repertório culinário limitado. Citou influência relevante de vizinhas com quem trocou receitas e dicas ao longo da vida. Além disso, após casar-se, aprendeu muito com a sogra. Atualmente, destaca o papel da filha e principalmente da neta em lhe ensinar novas preparações. A participante da segunda geração (52a) relatou que aprendeu muito ajudando a mãe na cozinha. No entanto, falou também sobre diferentes preparações que aprendeu com a sogra e com o marido, que têm origem étnica diferente da sua. A participante de terceira geração (25a) relatou que, quando mais jovem, não tinha o hábito de ajudar a mãe na cozinha. Porém, o fato de vê-la cozinhando lhe deu a segurança para experimentar cozinhar. Ela também destaca a influência das avós materna e paterna. Além disso, citou outras influências, como intercambistas com quem compartilhou casa quando morou fora do país. Relatou ter trabalhado em um restaurante e, embora fosse garçonne, estava sempre atenta ao que o cozinheiro preparava. Relatou ainda que utiliza como inspiração livros, programas de televisão, receitas de sites ou redes sociais. Atualmente, leva receitas para a avó, ensinando-a novas preparações.

Conclusão

Embora as mães tenham tido papel relevante no desenvolvimento do hábito de cozinhar das mulheres das três gerações, todas elas tiveram influência de outros agentes de socialização, tais como: vizinhas, sogras, marido, colegas e, especialmente na última geração, televisão e internet. Ainda, observa-se influências bidirecionais entre as gerações, uma vez que não somente as gerações mais velhas influenciam a mais nova como também ocorre influência no sentido inverso. Mais estudos são necessários para aprofundar a compreensão sobre os agentes envolvidos no processo de socialização culinária.

Referências

CARAHHER, M.; LANG, T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *International Journal of Health Promotion and Education*, v. 37, n. 3, p. 89-100, 1999.

ELDER, G. H.; JOHNSON, M. K.; CROSNOE, R. The Emergence and Development of Life Course Theory. In: MORTIMER, J. T. e SHANAHAN, M. J. (Ed.). Handbook of the Life Course. New York: Kluwer Academic Publishers, 2003.

JOHNSON, C. M.; SHARKEY, J. R.; MCINTOSH, A. W.; DEAN, W. R. "I'm the Momma": using photo-elicitation to understand matrilineal influence on family food choice. BMC Womens Health, v. 10, p. 21, 2010.

LAVELLE, F.; SPENCE, M.; HOLLYWOOD, L.; MCGOWAN, L.; SURGENOR, D.; MCCLOAT, A.; MOONEY, E.; CARAHER, M.; RAATS, M.; DEAN, M. Learning cooking skills at different ages: A cross-sectional study. International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity, v. 13, n. 1, 2016.

PUTNEY, N.; BENGTON, V. L. Socialization and the family revisited. Advances in Life Course Research, v. 7, p. 165-94, 2002.

Palavras-chave: pesquisa qualitativa; socialização; culinária; intergeracional

ALIMENTAÇÃO COLETIVA NOS PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO BRASIL

FLAVIA MILAGRES CAMPOS; FABIANA BOM KRAEMER; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
flavia.campos@unirio.br

Introdução

Acompanhando o crescimento da pós-graduação brasileira, o número de programas de pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição passou de cinco no ano de 2000 para 32 programas em 2017. No presente trabalho buscamos conhecer melhor a inserção nesses programas do núcleo de saberes e práticas (CAMPOS, 2000) ora denominado Alimentação Coletiva, que se dedica, sucintamente, ao planejamento, produção e distribuição da alimentação fora de casa.

Objetivos

O objetivo é analisar e discutir a inserção do núcleo de saberes e práticas da Alimentação Coletiva na pós-graduação *Stricto sensu* em Nutrição e as tendências de seu desenvolvimento.

Metodologia

Foi feito levantamento com base nas linhas de pesquisa e currículo dos docentes dos programas de pós-graduação da área Nutrição. Foram incluídos os docentes vinculados às linhas de pesquisa que traziam o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto explícito (aparecendo nos títulos e/ou descrição das linhas) ou que orientam/coorientam mestrado e doutorado, cujo tema se relacione à Alimentação Coletiva, ainda que em linhas não específicas. O conceito de campo científico (BOURDIEU, 1983) fundamentou a discussão dos resultados.

Resultados

Foram observados 32 programas de pós-graduação em Nutrição, entretanto não foram incluídos no estudo seis programas que tiveram início após 2015. Os 26 programas estudados oferecem 68 linhas de pesquisa e dentre estas, apenas duas descrevem explicitamente o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto de interesse. Outros 13 programas ofertam 15 linhas de pesquisa em que foram identificadas teses e dissertações cuja temática mantinha interseção com a Alimentação Coletiva, sendo a maioria direcionada para aspectos nutricionais e sanitários dos alimentos. Foram identificados 35 docentes com orientações de dissertações e teses relacionadas à Alimentação Coletiva. Menos da metade (15) lecionam disciplinas de graduação no domínio da Alimentação Coletiva. A maioria é graduada em Nutrição (26) e possui doutoramento na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos (13). A posição relativa dos docentes da Alimentação Coletiva na estrutura do campo científico da Alimentação e Nutrição apresenta-se com menor capital em relação aos demais, dada a importância que a formação pós-graduada e a pesquisa científica assumiram atualmente nas instituições de ensino, face às políticas de desenvolvimento científico e tecnológico e oportunidades de financiamento.

Conclusão

A participação do núcleo da Alimentação Coletiva junto aos PPG é limitada, considerando o pequeno número de linhas de pesquisa direcionadas a essa temática. A principal tendência é de aproximação com a Ciência e Tecnologia de Alimentos no que se refere às linhas de pesquisa e qualificação docente. Essa aproximação influencia a escolha do enfoque dado aos trabalhos, as relações com parceiros de pesquisa e locais de publicação. Considerando que as escolhas de temas de estudo, métodos e parcerias são orientadas tanto científica quanto politicamente, elas refletem também a estrutura do campo científico da Alimentação e Nutrição. É interessante notar que se no âmbito do trabalho a Alimentação Coletiva absorveu importante parcela dos nutricionistas, na pós-graduação eles possivelmente encontram dificuldade para tratar de temáticas específicas, o que pode comprometer a produção de conhecimento científico no núcleo.

Referências

BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 122-155.
CAMPOS, G. W. S. Saúde pública e saúde coletiva: campo e núcleo de saberes e práticas. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 219-230, 2000.

Palavras-chave: Alimentação de coletividades; Ciência; Produção de refeições

ALIMENTAÇÃO COLETIVA: SINAIS DE INVESTIMENTO DOCENTE EM PESQUISA

FLAVIA MILAGRES CAMPOS; FABIANA BOM KRAEMER; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro , ² UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

flavia.campos@unirio.br

Introdução

Apoiando-se na noção de campo e capital científico de Bourdieu (1983), para quem a prática científica está orientada para aquisição desse capital, que exerce efeito simbólico e hierarquiza a posição dos pesquisadores no campo, o presente estudo investigou os grupos de pesquisa e a publicação internacional relacionada ao núcleo de saberes e práticas (CAMPOS, 2000) da Alimentação Coletiva. Considerando as práticas e a formação profissional, esse núcleo trata da produção e do fornecimento de refeições aos mais diversos grupos de pessoas

Objetivos

O objetivo foi identificar os grupos de pesquisa que se voltam à Alimentação Coletiva e analisar, a partir de um recorte, a internacionalização da publicação nesse núcleo de saberes e práticas.

Metodologia

Para identificação dos grupos, empregou-se o Diretório de Grupos de Pesquisa do CNPq, usando os termos de busca: alimentação coletiva, produção de refeições, unidade(s) de alimentação e nutrição, alimentação institucional, serviço(s) de alimentação, restaurante, refeições. O levantamento foi realizado com base nos censos de 2000 a 2010 e na base corrente de 2013 e de 2017. O levantamento foi realizado nos campos: nome do grupo, linha de pesquisa, palavras-chave da linha de pesquisa e repercussões do grupo. A análise da internacionalização da publicação partiu da produção científica declarada na plataforma *Lattes*, entre 2010 e 2015, pelos docentes vinculados a duas linhas de pesquisa de programas de pós-graduação em Nutrição que declaram o planejamento, produção e distribuição de refeições como objeto de estudo.

Resultados

Entre 2000 e 2017 houve expressivo aumento no número de grupos de pesquisa voltados à Alimentação Coletiva, embora concentrado nas regiões Sudeste e Sul do país. No censo de 2000 apenas dois grupos foram recuperados. Já em 2002 foram encontrados 11 grupos, em 2004 foram 16, em 2006 19 grupos, em 2008 21 grupos e em 2010 foram recuperados 29 grupos diferentes. Observou-se também maior número de grupos na base corrente em 2013 (38 grupos) e 2017 (68 grupos diferentes), o que significa aumento de 57% em relação a 2010. Entre os 68 grupos identificados em 2017, 65% referiu pertencer à área Nutrição. Nota-se ainda que 57% dos grupos identificados foram criados após 2010 e que a maior parte dos pesquisadores nesses grupos não estão vinculados como orientadores em programas de pós-graduação em Nutrição. A fim de acompanhar a tendência de internacionalização das publicações no núcleo em tela foram selecionados os docentes vinculados a duas linhas de pesquisa de programas de pós-graduação em Nutrição direcionadas à Alimentação Coletiva, Observou-se que esses docentes publicaram 43 artigos em 22 revistas internacionais diferentes. Destaca-se que nenhum artigo foi publicado em revistas pertencentes ao extrato A1 do Qualis da área de Nutrição e apenas três artigos foram publicados em revistas A2. Essa dificuldade pode estar relacionada ao fato de temáticas pertinentes à Alimentação Coletiva, em geral, não fazerem parte do escopo das revistas que compõem os extratos superiores do Qualis da área.

Conclusão

O crescimento no número de grupos de pesquisa possivelmente reflete o investimento dos docentes no sentido de se capitalizar, aumentando sua produção científica. Por outro lado, aqueles docentes já inseridos na pós-graduação buscam, apesar da aparente dificuldade, internacionalizar sua publicação a fim de atender às exigências impostas no cenário atual da pesquisa brasileira.

Referências

BOURDIEU, P. O campo científico. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 122-155.
CAMPOS, G. W. S. Saúde pública e saúde coletiva: campo e núcleo de saberes e práticas. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 219-230, 2000.

Palavras-chave: Produção de Refeições; Grupos de pesquisa; Produção Científica; Alimentação de coletividades

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: PERCEPÇÃO DE PACIENTES INTERNADAS EM UM INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO

SIMONE DE PINHO FERREIRA AZEVEDO; FERNANDA CORREIA SIMÕES; MARCELA PARANHOS KNIBEL GIURA;
ANA LUCIA PEREIRA DA CUNHA; RAQUEL SYLVESTRE RIBEIRO

¹ IFF/FIOCRUZ - INSTITUTO NACIONAL DE SAÚDE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE FERNANDES FIGUEIRA

simone.azevedo@iff.fiocruz.br

Introdução

Nas instituições de saúde é cada vez mais exigida uma visão flexível e ampliada da alimentação hospitalar e um atendimento mais humanizado, considerando as opiniões dos usuários, do que propriamente apenas o atendimento às suas necessidades biológicas.

Objetivos

Verificar o nível de satisfação de pacientes adultas internadas em uma unidade hospitalar, sobre o serviço de alimentação, em relação à alimentação fornecida e ao atendimento prestado.

Metodologia

Estudo transversal realizado com pacientes adultas internadas em um Instituto Nacional de Saúde no período de setembro de 2014 a outubro de 2015, recebendo alimentação por via oral (consistência branda ou normal), que aceitaram participar do estudo mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para coleta de dados foram utilizados questionários semiestruturados: um de autopreenchimento com perguntas no formato da escala *Likert* de 5 níveis, variando de muito insatisfeito (1) a muito satisfeito (5) para conhecer o nível de satisfação sobre a alimentação fornecida (avaliando sabor, aroma, variedade, temperatura, textura/consistência, quantidade e apresentação) e o atendimento prestado (cordialidade, horário de entrega das refeições, utensílios, a higiene e integridade destes, e tempo entre a entrega e o recolhimento das bandejas onde foram servidas as refeições); e outro preenchido pelo pesquisador, com dados coletados no prontuário ou com a paciente, abordando questões socioeconômicas, clínicas e da alimentação oferecida. Foram realizadas análises descritivas, bivariadas e o teste de *Kruskal-Wallis*, com 5% de significância, no programa *Statistical Package for the Social Sciences* versão 22. Trabalho submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do IFF/Fiocruz (n.32346914.5.0000.5269).

Resultados

Participaram do estudo 73 pacientes com $33,1 \pm 8,9$ anos, recebendo dieta branda (96%), sem restrição de sal (91,8%) e laxativa (98,6%). Quanto ao índice de satisfação em relação às características da alimentação fornecida e ao atendimento prestado, por refeição, observou-se que a maioria das pacientes apresentou-se “muito satisfeita” ou “satisfeita”. As variáveis higiene dos utensílios, integridade das embalagens e horário de entrega das refeições foram as que apresentaram o maior nível de satisfação, em média 4,62, 4,63 e 4,61, respectivamente. A temperatura das refeições foi a variável menos pontuada em todas as refeições com exceção da ceia. O jantar foi a refeição que apresentou o maior nível de satisfação para todas as variáveis estudadas, exceto em relação ao “tempo entre a entrega e o recolhimento das bandejas”. Em contraponto, um menor nível de satisfação foi observado na colação quanto ao sabor e a temperatura, e na ceia em relação a quantidade. Quanto à renda familiar, a variedade foi o único item avaliado que apresentou diferença significativa entre os grupos ($p < 0,05$). A maioria das pacientes, independente da escolaridade, apresentou um alto grau de satisfação com o atendimento prestado, em todas as refeições, sendo observados os menores níveis de satisfação no grupo com escolaridade: médio completo ou superior incompleto.

Conclusão

Foram favoráveis os resultados obtidos, destacando o alto grau de satisfação das pacientes entrevistadas tanto no atendimento prestado quanto na alimentação recebida. Sugere-se a utilização do instrumento aplicado na pesquisa de forma rotineira, como indicador de qualidade do serviço.

Referências

Backes DS, Koerich MS, Erdmann AL. Humanizando o cuidado pela valorização do ser humano: resignificação de valores e princípios pelos profissionais da saúde. *Rev Latino-am Enfermagem*. 2007; 15(1).

Garcia RWD, Padilha M, Sanenes M. Alimentação hospitalar: proposições para a qualificação do serviço de alimentação e nutrição, avaliadas pela comunidade científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2012. 17 (2): 473-480.

Demário RL, Souza AA, Salles RK. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência & Saúde Coletiva*, 2010. 15 (Supl.1): 1275-1282.

Wright ORL, Conelly LB, Capra S. Consumer evaluation of hospital foodservice quality: An empirical investigation. *Int J Health Care Qual Assur*. 2006; 19(2):181-194.

Ribas SA, Pinto EO, Rodrigues CB. Determinantes do grau de aceitabilidade da dieta hospitalar: ferramentas para a prática clínica? *Demetra*; 2013; 8(2); 137-148.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Assistência Hospitalar; Humanização da Assistência; Satisfação do Paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição

ALIMENTOS DE RUA COMERCIALIZADOS NO CAMPUS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DA REGIÃO SUL DO BRASIL

MARIA CAROLINA BARCELOS; RAYZA DAL MOLIN CORTESE; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
suzi.cavalli@ufsc.br

Introdução

Alimentos de rua são alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos por vendedores ambulantes ou estacionários, especialmente nas ruas ou em outros locais públicos, como no ambiente universitário. Constituem uma fonte alimentar culturalmente aceita, barata e conveniente em todo o mundo. Contudo, podem conter componentes nutricionais de uma alimentação pouco saudável, gerando preocupações em termos de segurança alimentar e nutricional.

Objetivos

Caracterizar o comércio de alimentos de rua no campus sede de uma universidade pública da Região Sul do Brasil, segundo variedade de alimentos comercializados.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e transversal, com todos os vendedores de alimentos de rua que operavam em pontos de venda estacionários e móveis no Campus de uma Universidade Federal da Região Sul do Brasil. Do total de 21 vendedores identificados, três não aceitaram participar da pesquisa, totalizando 18 participantes. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista conduzida com auxílio de um questionário semiestruturado, adaptado de Cortese et al. (2016). O instrumento investigou dados sobre o perfil dos vendedores, variedades de alimentos comercializados, ingredientes utilizados e local de fabricação. A análise dos dados foi realizada pelo cálculo da frequência absoluta e percentual, com o programa Microsoft Office Excel 2010. Os participantes aceitaram participar da pesquisa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (Protocolo 2241798).

Resultados

Dos 18 vendedores entrevistados, 55% eram do sexo feminino, com idade entre 20 e 39 anos e 33% completaram o ensino médio. A maioria dos vendedores (78%) localizava-se próximo ao Restaurante Universitário. Do total, 55% comercializavam doces preparados em casa, como docinhos, trufas e bombons; 22% vendiam sorvetes, picolés e geladinhos; e 17% comercializavam doces industrializados (balas, chocolates, gomas de mascar, paçoca e biscoitos), bolos, brownies, sanduíche natural e salgados assados (esfirras, calzones, hambúrgueres, bauru, empanados/assados, doguinho, batata recheada e empadas). Os recheios utilizados nos salgados variavam entre calabresa, presunto e queijo, peito de peru e queijo catupiry, hambúrguer de carne bovina, frango, frango com requeijão, carne bovina, legumes, berinjela, abobrinha, brócolis com requeijão, salsicha e portuguesa (presunto, queijo e tomate). Os sanduíches naturais eram compostos por pão integral, uma fonte proteica (peito de peru com queijo minas, frango, peito de peru, atum e lombo), um tipo de queijo, dois vegetais e um molho. Além desses, 11% dos vendedores comercializavam sanduíche com pão baguete e biscoitos, cookies e alfajores. A maioria (40%) dos alimentos comercializados era produzida na casa dos vendedores. Dentre as bebidas, havia o comércio de refrigerante (17%), água (6%), bebida láctea (17%), chá (11%), suco industrializado (6%) e suco de laranja natural (6%).

Conclusão

Observou-se a oferta de uma grande variedade de alimentos de rua disponíveis para o público universitário. Houve predominância de doces, sendo a maioria de produção caseira, pelos próprios vendedores. O comércio de doces no entorno do Restaurante Universitário sugere que esses eram vendidos como opção de sobremesa aos universitários.

Referências

CORTESE, R. D. M. et al. Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, v.62, p.178-186, 2016.

FAO. Food for the cities: Street foods. 2013. Disponível em: Acesso em: 08 fev. 2017.

NONATO, I. L. et al. Sanitary hygienic quality of sale points and microbiological analysis of street food sold in the Umuarama Campus of the Federal University of Uberlandia. Bioscience, n. 28, p.1061-1071, 2012.

Palavras-chave: Comida de rua; Vendedores; Universitários

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM TERMINOLOGIA DE CASEIROS: UM CONTRASSENÇO EM RELAÇÃO A PRESENÇA DE ADITIVOS ALIMENTARES

LIEGE REGINA AKEMI KANEMATSU; PAULA LAZZARIN UGGIONI; RAFAELA KAREN FABRI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

paulaug25@yahoo.com.br

Introdução

A alimentação contemporânea é caracterizada pelo aumento do consumo de alimentos industrializados (POPKIN; ADAIR; NG, 2012) e, conseqüentemente, aumento no consumo de aditivos alimentares associados a problemas de saúde (POLONIO; PERES, 2009). Em paralelo, observa-se uma valorização de alimentos caseiros por parte dos consumidores que esperam a ausência de ativos nesses produtos. São ainda alimentos associados a modo de produção com poucos ingredientes e possíveis de se fazer em casa (MÜLLER, 2016). A presença desses termos em produtos industrializados não está prevista pela legislação brasileira (BRASIL, 2015) e podem estar sendo utilizados pela indústria como estratégia de marketing.

Objetivos

O objetivo do estudo foi analisar a presença de aditivos alimentares em alimentos industrializados comercializados com terminologia de caseiro, conforme os grupos de alimentos previstos na legislação.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal e descritivo no qual foram analisados os rótulos de todos os alimentos industrializados (n=5506) disponíveis para venda em um supermercado do Sul do Brasil. A partir desse censo foram identificados os alimentos que possuíam o termo “caseiro” painéis frontais dos rótulos. Estes foram classificados em oito grupos alimentares conforme legislação de rotulagem (BRASIL, 2003). A identificação dos aditivos foi feita por meio da transcrição e análise da lista de ingredientes. A análise da presença de aditivos foi feita por meio de estatística descritiva básica, os resultados expressos em frequência absoluta e relativa as variáveis contínuas, em mediana e valores mínimo e máximo. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

Resultados

De todos os grupos de alimentos, apenas o grupo V (carnes e ovos) não apresentou alimentos com termo de caseiro. Dos demais grupos, somente o II (Verduras, hortaliças e conservas vegetais) apresentou alimentos sem aditivos. Do total de alimentos com termo de caseiro (n=65), 81,5% (n=53) apresentaram aditivos alimentares em sua composição. Os grupos III (Frutas, sucos, néctares e refrescos de fruta), IV (Leite e derivados), VI (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas) e VII (Óleos, gorduras e sementes oleaginosas) continham aditivos em 100% dos produtos. Todos os alimentos encontrados no grupo III eram néctares; caracterizados por possuírem baixa porcentagem de fruta. O grupos I (Pães, cereais e massas) e VIII foram os grupos com maior quantidade de alimentos com termo de caseiro. Assim, apesar de apresentarem menor presença de aditivos em números relativos (73,3% e 87,5%, respectivamente) foram os grupos com maior presença de aditivos em números absolutos, presentes em 22 alimentos do grupo I e 14 do grupo II. A mediana do número de aditivos por produto foi de 3 aditivos, sendo encontrado até 14 aditivos por produto. O maior número de aditivos por produto foi encontrado no grupo VIII (Molhos, temperos prontos, caldos, sopas e pratos preparados).

Conclusão

A maioria dos alimentos industrializados com terminologia de caseiro possuíam aditivos alimentares em suas listas de ingredientes, ao contrário do esperado pelos consumidores e apontado pela literatura. Os resultados reforçam a necessidade da criação de critérios de utilização de termos como caseiro nos alimentos comercializados, visando assim, a garantia do direito do consumidor a uma informação adequada para que possa adquirir seus alimentos de forma mais informada.

Referências

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: . Acesso em: out 2015.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003: aprova regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Diário Oficial

da União. Brasília, DF, 2003.

MÜLLER, J. Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento. 2016. 158 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis.

POLONIO, M. L. T.; PERES, F. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira. Cadernos de Saúde Pública, v. 25, n.8, 2009.

POPKIN, B. M.; ADAIR, L. S.; NG, S. W. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. Nutrition Reviews, USA, v. 70, n. 1, p.3-21, 2012.

Palavras-chave: Legislação de alimentos; Aditivos Alimentares; Rotulagem de alimentos; Alimentos Caseiro; Rótulo

ANALISE DA ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE ESCOLAS PÚBLICAS DE TEMPO INTEGRAL DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA - ES

ANITA FERREIRA MUNIZ; LAILA TAVARES REIS¹; ANA MARIA BARTELS REZENDE

¹ UVV - Universidade Vila Velha

anamaria@uvv.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de Alimentação Escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Tem como umas suas ações o planejamento e acompanhamento dos cardápios da alimentação escolar, que é fundamental para a garantia dos requisitos nutricionais das refeições. Segundo a Resolução FNDE 30/2009, no caso de escolares em período integral, as refeições devem atender no mínimo, 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, incluindo as localizadas em comunidades indígenas e em áreas remanescentes de quilombos.

Objetivos

Avaliar a adequação da alimentação fornecida aos escolares do ensino fundamental de tempo integral, do município de Vila Velha, ES, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar, em termos do aporte de calorias, distribuição dos macronutrientes, aporte de proteínas, cálcio, ferro, fibras e vitamina A.

Metodologia

Estudo transversal, descritivo, que avaliou a adequação nutricional de 21 cardápios do mês de junho de 2017, oferecidos aos escolares do ensino fundamental de tempo integral, do município de Vila Velhas-ES. A análise da composição nutricional foi realizada no Programa Dietbox® Análise Nutricional, utilizando-se como referência a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO). Foram analisados: aporte per capita de energia, oferta de proteínas, distribuição percentual de macronutrientes, oferta de cálcio, ferro, vitamina A e de fibras. A adequação percentual média foi calculada comparando-se estes resultados aos valores de referência para energia, macro e micronutrientes que devem ser ofertados na alimentação escolar de escolares de 6 a 10 anos, segundo às recomendações da Ingestão Dietética Recomendada (IDR), de acordo com a Resolução CD/FNDE 38/2009.

Resultados

A análise de adequação dos cardápios resultou em: aporte calórico médio de 1190,62Kcal \pm 284,15Kcal; oferta média de 177,48g \pm 43,67g de carboidrato, 41,16g \pm 7,5g de proteína e 33,55g \pm 8,8 de lipídio, correspondendo, respectivamente, à distribuição percentual média de 59,63%; 13,86%; 24,9%, destes nutrientes na caloria total dos cardápios. A adequação de energia e proteínas foi em média de 113, 23% e 131,92%, respectivamente e a adequação da oferta de cálcio, ferro, vitamina A e de fibras foi em média de 48,78%; 85,4%; 43,31% e 76%, respectivamente.

Conclusão

Os cardápios foram considerados adequados em relação ao aporte energético-proteico, porém inadequados para a oferta de cálcio; ferro; vitamina A e fibras. Estes resultados, associados à observação da frequência de preparações que utilizam ingredientes de alta densidade calórica e relativamente isentos de outros atributos nutritivos nas refeições, sugerem que os cardápios da alimentação escolar possam ser ajustados, incluindo maior oferta de hortaliças e frutas íntegras ao invés da utilização de sucos, bem como de laticínios para melhorar a oferta de cálcio e de vitamina A e, por outro lado, diminuindo a oferta de preparações em que se utiliza carboidratos simples, especialmente o açúcar de adição, bem como a utilização exclusiva de cereais e farinhas processadas.

Referências

BRASIL Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislacao>. Acesso em 5 de maio de 2017.

BRASIL. Cartilha nacional da alimentação escolar. Brasil, 2014. Disponível em Acesso em 23 de novembro de 2016.

Referências nutricionais para o programa nacional de alimentação escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento e

Educação- FNDE. Junho, 2009. Disponível em Acesso em 23 de novembro de 2016.

Palavras-chave: Adequação Nutricional; Cardápios; Ensino Fundamental; Programa Nacional de Alimentação Escolar

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DO TEOR DE MICRONUTRIENTES DE CARDÁPIOS SERVIDOS AOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO EM BELÉM-PA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; TAYNA CARVALHO PEREIRA; LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas
marinaggoreth@gmail.com

Introdução

A dependência química causa diversas alterações no organismo dos usuários de álcool e outras drogas, provocando distúrbios em órgãos e sistemas, inclusive no estado nutricional. Distúrbios nutricionais são comuns neste público devido às modificações anatômicas decorrentes do uso abusivo de drogas, como dor de garganta, obstrução nasal, disfagia e perda do olfato e paladar, tornando a ingestão alimentar insuficiente (FILHO et al., 1999). Sabe-se que este público mantém uma alimentação, geralmente, pobre em frutas e legumes e rica em carboidratos, acarretando em uma dieta deficiente em vitaminas e minerais.

Objetivos

Analisar a adequação do teor de micronutrientes dos cardápios servidos aos usuários acolhidos em uma Unidade de Acolhimento Adulto em Belém-PA.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço. As refeições avaliadas são fornecidas por uma empresa terceirizada, contratada pela Prefeitura da cidade de Belém-PA, para o fornecimento de alimentação aos usuários presentes na Unidade de Acolhimento Adulto, vinculada ao Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas. Foram analisadas as refeições servidas durante 5 dias úteis no mês de setembro de 2017, composta por 6 refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais foram pesadas e em seguida calculado o valor nutricional utilizando-se as tabelas: “Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos” (PACHECO, 2006) e “Tabela Brasileira de Composição de Alimentos” (TBCA, 2017). Para a análise, foram selecionados os seguintes micronutrientes: vitamina C, vitamina A, tiamina, niacina, piridoxina, ferro e sódio. Os nutrientes foram comparados à Quota Diária Recomendada e ao Nível de Ingestão Máxima Tolerável (CUPPARI, 2002) para adultos do sexo masculino, público do serviço. Com exceção do sódio, cuja recomendação seguiu a Organização Mundial da Saúde (WHO, 2007).

Resultados

Verificou-se um elevado consumo de tiamina, com média de 11,38 mg/dia, sendo a ingestão recomendada de 1,3 mg/dia. O mesmo ocorreu com a piridoxina, que teve uma média de consumo diária de 1,88 mg, atingindo a recomendação de 1,3 mg/dia na faixa etária de 19-50 anos e 1,7 mg/dia na faixa etária de acima de 51 anos. Entretanto, o mesmo não foi observado com a niacina, cujo consumo médio, 15,40 mg/dia, ficou ligeiramente abaixo do recomendado, que é 16mg/dia. Já os níveis de ferro encontraram-se acima do recomendado, com média de 31,3 mg/dia, quando comparado com a referência que é de 8 mg/dia. As vitaminas C e A obtiveram níveis acima do recomendado, com médias de 486,54 mg/dia e 1000,21 µg/dia, respectivamente, sendo a recomendação de 90 mg/dia e 900 µg/dia, concomitantemente. Por fim, a análise demonstrou adequação do sódio, obtendo média de 1421,23 mg/dia, considerado dentro do parâmetro recomendado, que é de 2000 mg/dia. Vale ressaltar que nenhum dos nutrientes analisados ultrapassou os limites máximos de ingestão que poderiam causar danos à saúde humana.

Conclusão

As refeições servidas atendem às recomendações nutricionais diárias para a grande maioria dos micronutrientes selecionados. Dessa forma, os usuários são beneficiados com a possível recuperação ou manutenção do seu estado nutricional e progressão da sua reabilitação.

Referências

CUPPARI, L. **Guia de nutrição clínica no adulto**. 1 ed. São Paulo: Manole, 2002.

FILHO, A.C.N.N.; et al. Repercussões otorrinolaringológicas do abuso de cocaína e/ou crack em dependentes de drogas. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 45, n. 3, p. 237-241, 1999.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rubio, 2006.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). **Reducing salt intake in populations**: report of a WHO forum and technical meeting, 5-7 October 2006, Paris, France, 2007.

Palavras-chave: Desnutrição; Dependência Química; Análise Nutricional

ANÁLISE DA INTERVENÇÃO DO NUTRICIONISTA NO CONTROLE DE QUALIDADE EM RESTAURANTES EM SISTEMA DE FRANCHISING

GUILHERME MATHEUS PESSOA DE ARRUDA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

guilhermepessoaufpe@gmail.com

Introdução

A alimentação fora do domicílio tornou-se uma necessidade da população, que está cada vez mais exigente na busca por refeições de qualidade e que não acarretem riscos à saúde. Aliado ao aumento desta demanda, houve o crescimento do número de restaurantes nos grandes centros urbanos, especialmente os fast-foods (BEZERRA, 2017). Inserido neste segmento, o modelo de franchising é uma solução para o empreendedor que sonha em ter o seu próprio negócio, já que o franqueador, além de conceder ao franqueado o direito de uso de uma marca, muitas vezes já consolidada no mercado, fornece suporte à implantação, padronização e qualidade dos serviços oferecidos, proporcionando uma administração eficiente (ABF, 2017).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar a intervenção do nutricionista no controle da qualidade higiênico-sanitária de uma rede de restaurantes em sistema de franchising na região metropolitana do Recife – PE.

Metodologia

A pesquisa teve caráter exploratório e descritivo, realizada no período de agosto de 2016 a agosto de 2017 em 7 restaurantes franqueados localizados na região metropolitana do Recife – PE. Durante as visitas mensais do nutricionista, realizou-se uma avaliação através de um check-list contendo 120 itens baseados na RDC 216 (BRASIL, 2004). O check-list foi dividido em 8 blocos: 1) Condições e higiene das instalações físicas; 2) Condições e higiene de equipamentos e utensílios; 3) Armazenamento de produtos alimentícios, material de limpeza e descartáveis; 4) Higiene e segurança dos manipuladores; 5) Manipulação e preparo; 6) Área de atendimento; 7) Controle de resíduos e pragas; 8) Controle de documentação e registro. O percentual de adequação dos estabelecimentos foi calculado e um relatório foi feito indicando as não conformidades, ações corretivas e o período em que deveriam ser sanadas. Ao final da intervenção, foram comparadas as notas global e por blocos do 1º e 12º check-lists para avaliar a taxa de evolução dos restaurantes. As notas de cada check-list foram analisadas no Microsoft Office Excel versão 2016 e expressas em porcentagem \pm desvio padrão. Para fins estatísticos, foram considerados significantes os intervalos de confiança que não estivessem inseridos entre os limites inferior e superior do grupo à qual estavam sendo comparados.

Resultados

A taxa de evolução da nota global dos restaurantes foi estatisticamente significativa, sendo o restaurante 1 ($91,00\% \pm 3,15$) o que obteve maior incremento na nota em relação ao 1º check-list realizado ($71,00\% \pm 6,99$). As notas do bloco 4 e do bloco 8, foram estatisticamente significantes. No bloco 4, os restaurantes 2 e 3, ambos com percentuais iguais ($100,00\% \pm 7,63$) obtiveram maiores taxas de evolução quando comparados ao 1º check-list realizado ($42,85\% \pm 17,90$). Isto pode ser justificado pelo bloco 4 conter itens relacionados a procedimentos simples de higiene pessoal, proporcionando uma resposta mais rápida às estratégias de implantação de Boas Práticas. No bloco 8, o restaurante 4 ($70,00\% \pm 3,77$) obteve a maior taxa de evolução quando comparado ao 1º check-list realizado ($40,00\% \pm 9,51$). Isso deve-se à fiscalização periódica das documentações e à conscientização do franqueado sobre a importância legal desses registros.

Conclusão

A análise dos restaurantes demonstrou que a intervenção do nutricionista foi eficaz, principalmente nos quesitos de higiene pessoal, segurança e controle de documentação e registro, destacando-se assim a importância desse profissional na inspeção da qualidade da cadeia produtiva.

Referências

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE FRANCHISING. Disponível em: . Acesso em: 19 de setembro de 2017.
2. BEZERRA, I. N. et al. Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase. Revista de Saúde Pública, [s.l.], v. 51, p.1-8, 2017. FapUNIFESP (SciELO).
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC 216 de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico

de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2004.

Palavras-chave: Franquia; Higiênico-sanitária; Qualidade; Restaurante

ANÁLISE DA UTILIZAÇÃO DE RÓTULOS NUTRICIONAIS POR CONSUMIDORES EM SUPERMERCADOS

LÍVIA DAYANE SOUSA AZEVEDO; DEIVSON WENDELL DA COSTA LIMA; ERICA PEREIRA DE LIMA; GABRIELA MEDEIROS DO COUTO; EGNA REBOUÇAS FERNANDES BELLAGUARDA; LUCIANA CONCEIÇÃO COSTA DOS SANTOS MOURA

¹ UNP - Universidade Potiguar , ² EERP/USP - Escola de Enfermagem de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo , ³ GRATA- FMRP/USP - Grupo de Assistência em Transtornos Alimentares do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo , ⁴ UNINORTE- LAUREATE - Centro Universitário do Norte
lu32costa@gmail.com

Introdução

Os rótulos das embalagens dos alimentos industrializados são instrumentos de informação que permitem ao consumidor escolher os seus produtos alimentícios, levando em consideração os seus ingredientes, as quantidades e a forma correta de conservação. No entanto, a leitura das informações nutricionais contidas nos rótulos de alimentos, por muitas vezes, não é compreendida pelos consumidores devido à linguagem utilizada e o tamanho das letras. Outro fator que implica na escolha do alimento é a influência da mídia que valoriza o consumo de alimentos de alto valor energético e baixa qualidade nutricional. Por isso, as informações repassadas nos rótulos devem ser obrigatórias, claras e consistentes para que o consumidor esteja ciente do que tem em cada produto.

Objetivos

Avaliar o comportamento dos consumidores de supermercados frente à utilização dos rótulos alimentares na escolha do produto

Metodologia

Estudo descritivo, de corte transversal e abordagem quantitativa, realizado de forma aleatória em cinco supermercados localizados nas cinco diferentes regiões do município de uma cidade no interior do Rio Grande do Norte. Os dados foram coletados mediante a utilização de um questionário para avaliação da utilização de rotulagem nutricional constituído por 15 perguntas de múltipla escolha, desenvolvido a partir da adaptação dos questionários utilizados por Cassemiro, Colauto e Linde (2006) e Souza et al. (2011). Os dados foram digitados em planilha eletrônica e transferidos para o software estatístico SPSS 17.0. Utilizou-se a estatística descritiva (frequência e porcentagem), para análise dos dados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), CAAE: 59748816.5.0000.5296

Resultados

Foram aplicados 50 questionários em cada um dos 5 supermercados escolhidos para a realização da pesquisa, obtendo uma amostra total de 250 consumidores. Dos entrevistados, 57% afirmaram não ler as informações nutricionais, dos quais a prevalência é do sexo masculino de idade entre 20 a 39 anos, solteiro, com escolaridade ensino fundamental e renda mensal de 1 a 3 salários mínimos. Enquanto isso, 43% dos entrevistados leem a rotulagem nutricional, sendo a maioria do sexo feminino e fazem a leitura no supermercado, antes da compra. Entre os leitores de rótulos, 24% relataram ler a rotulagem a fim de obter uma alimentação saudável. As informações nutricionais citadas como as mais lidas foram o valor calórico e quantidades de açúcar, todos esses associados a riscos de saúde. A fonte de informação prevalente que subsidia conhecimentos de alimentação e nutrição para os entrevistados é a televisão. Os consumidores afirmaram que o item de maior importância, quando se faz a escolha por um produto, é o sabor. Com a predominância de 69%, os entrevistados relataram como não legível as informações nutricionais encontradas nos rótulos dos produtos, enquanto que 84% disseram entender apenas uma parte do que estava escrito na rotulagem nutricional. Ao serem questionados sobre a disponibilidade de tempo para a leitura das informações nutricionais, 54% relataram ter sim tempo livre para destinar a essa atividade, denotando um possível desinteresse e/ou não hábito de realizar a leitura por parte dos consumidores.

Conclusão

Fica evidente a necessidade da estimulação da leitura dos rótulos de uma forma mais consistente, fazendo uma relação das vantagens que essas medidas podem beneficiar a saúde pública, em contrapartida aos danos que a má alimentação tem causado na sociedade.

Referências

ABDALLA, Márcio Moutinho; PENA, Henrique Lourenço. Influência no processo de compras em supermercados: um estudo exploratório com clientes aposentados. Revista Eletrônica de Estratégia & Negócios. Florianópolis, v. 6, n. 3, p. 182-211, 2013.

BENDINO, Nívea Izidoro; POPOLIM, Welliton Donizeti; OLIVEIRA, Célia Regina de Ávila. Avaliação do conhecimento e dificuldades de consumidores frequentadores de supermercado convencional em relação à rotulagem de alimentos e informação nutricional. Journal of the Health Sciences Institute. V. 30, n. 3, p. 261-265, 2012.

BRASIL. Ministério da Justiça. Secretaria Nacional do consumidor. Código de Proteção e Defesa do Consumidor. Brasília: Ministério da justiça, 2013.

Palavras-chave: Consumidor; Informação nutricional; Leitura

ANÁLISE DA VARIAÇÃO DA TEMPERATURA DE DIFERENTES PREPARAÇÕES OFERECIDAS AOS PACIENTES EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE CAMPINAS, SP, BRASIL

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; ANA PAULA VARELA SANCHES; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição

katiamr@mpc.com.br

Introdução

A alimentação hospitalar exige uma concordância entre a satisfação das necessidades nutricionais dos pacientes, a condição econômico-administrativa e a programação da produção. O controle da relação tempo e temperatura deve ser observado para manutenção da qualidade biológica e sensorial dos alimentos (SOUZA; SPINELLI; MATIAS, 2016).

Objetivos

Monitorar a temperatura e o tempo de distribuição do arroz, feijão, prato proteico e guarnição, no período do almoço, comparando os resultados coletados em função do transporte em carrinhos abertos e térmicos.

Metodologia

Este estudo foi realizado em um hospital, administrado por autogestão (distribuição centralizada das refeições) que atende pacientes conveniados e do Sistema Único de Saúde (309 leitos). A temperatura dos alimentos porcionados em embalagens descartáveis foi aferida com termômetro espeto da marca Minipa® modelo MV-363 em cinco momentos: logo após o preparo da refeição, no início da distribuição, na saída da unidade de alimentação, na primeira e na última entrega. Depois de porcionadas as refeições eram acondicionadas em carrinhos abertos e térmicos, marca SHI hospitalar®, modelo SI32 para serem levadas as unidades de internação.

Resultados

Os dados foram coletados durante 24 dias, sendo aferida a temperatura de 2 embalagens por dia (carro aberto e térmico) totalizando 12 dados para cada tipo de alimento. A temperatura do arroz, feijão e pratos proteicos atingiu no mínimo 74°C logo após o preparo em todos os dias analisados. No caso das guarnições uma das preparações estava com 73°C e outra com 60,4°C logo após o preparo, mas, no início do porcionamento, atingia 83°C. Para o feijão a média da variação da temperatura em todo o processo no transporte térmico foi de 39,8°C (temperatura final=49,9°C) e 47,8°C no transporte aberto atingindo 41,9°C na última entrega; para o arroz 43,2°C (térmico) (final=51,2°C) e 51,0°C (aberto) (final=43,7°C); para os pratos proteicos 35,6°C (térmico) (final=49,2°C) e 45,1°C (aberto) (final=39,7°C); para as guarnições: 37,5°C (térmico) (final: 43,1°C) e 45,1°C (aberto) (final: 35,5°C). O tempo máximo do final do preparo até a última entrega foi de 3 horas e entre o momento da saída da unidade de alimentação e da entrega da última refeição foi de 45 minutos, atendendo a legislação em ambas situações (SÃO PAULO, 2013). Destaca-se que preparações com maior teor de água apresentam melhor condutibilidade da temperatura como o arroz e o feijão; já nas preparações com uma quantidade menor de água e maior superfície de contato a perda de calor é maior (CONZATTI; ADAMI; FASSINA, 2015).

Conclusão

Ficou evidenciada a diferença de temperatura dos alimentos ao final da distribuição quando se utiliza o carro térmico, o que justifica investimentos neste sentido, pois esse é um fator que influencia a aceitação dos alimentos pelos pacientes.

Referências

SÃO PAULO. Secretaria do Estado da Saúde. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Portaria CVS n. 5, de 09 de abril de 2013. DOE, São Paulo, p. 32-35. 2013.

SOUZA, C.K.S; SPINELLI, M.G.N.; MATIAS, A.C.G. Temperaturas das dietas de pacientes servidas em um hospital. **Revista Univap**, v. 22, n.39, p.5-15, 2016.

CONZATTI, S.; ADAMI, F.S.; FASSINA, P. Monitoramento do tempo e temperatura de refeições transportadas de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Uningá**, v. 24, n.1, p.7-12, 2015.

Palavras-chave: Assistência ao paciente; Serviços de alimentação; Sistemas de distribuição no hospital

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS E ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO EM FORTALEZA (CE)

MARTA DA ROCHA MOREIRA; MARINA FORTES PEREIRA; RAFAELE SALES DA SILVA; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; NATÁLIA CAVALCANTE CARVALHO CAMPOS; ALESSANDRA FRANCO TABANELA DE SANT'ANA

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará , ² HGEF - Hospital Geral de Fortaleza

martarocho9@yahoo.com.br

Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades pertencentes ao setor de alimentação coletiva, com finalidade de administrar a produção de refeições equilibradas nutricionalmente e apresentando adequado padrão higiênico-sanitário. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o trabalho realizado exige muito de seus colaboradores tornando assim um trabalho árduo e intenso; Neste ambiente são expostos a vários fatores de riscos ocupacionais onde podemos citar: esforço físico intenso, postura inadequada, controle rígido da produtividade, levantamento e transporte de peso e repetitividade de função. Diante desses riscos começou a surgir uma preocupação com a saúde deste operador. Surgiu então o conceito de ergonomia. A ergonomia estuda a relação entre o homem e seu ambiente de trabalho.

Objetivos

Avaliar as condições de trabalho dos funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, no que se relaciona com a saúde ocupacional desse colaborador e dos aspectos ergonômicos dessa unidade buscando averiguar as condições ambientais e riscos aos quais os trabalhadores estão submetidos.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal, de caráter quantitativo e descritivo analisando aspectos ergonômicos em colaboradores de uma UAN aferindo riscos que podem causar malefícios à saúde. Inicialmente foi aplicado um checklist adaptado de Marcon (2007) estruturado com questões relacionadas à função exercida pelos os colaboradores. A pesquisa não envolveu seres humanos, não sendo necessário envio ao comitê de ética.

Resultados

Conforme a aplicação do checklist pôde-se verificar que o carrinho de transporte de refeições apresentava dificuldade para deslocar-se da área de cocção para o refeitório, que resultava em maior esforço físico dos colaboradores. As bancadas da unidade se encontra-se inadequadas, pois de acordo com Grandjean (1998) a altura ideal para trabalho leve é de 90 cm. Em relação ao grupo que analisa postura, verificou-se um percentual de inadequação de 67%, pois os colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição exercem a maioria de suas atividades na posição em pé e levantavam peso sem os equipamentos necessários para a atividade, podendo causar lesões posturais. A unidade apresentou 25% de inadequação dos equipamentos de proteção individual, devido à falta de alguns deles, por exemplo, protetores auriculares e óculos de proteção.

Conclusão

De acordo com a aplicação do checklist, a classificação geral da UAN ficou em 65,79% de adequação, então verificou-se a necessidade de reforçar a importância dos fundamentos da ergonomia na Unidade avaliada. Os trabalhos pesados comprometiam a saúde dos colaboradores, gerando assim insatisfação e queda no rendimento desses, causando um aumento na prevalência de riscos ocupacionais. Para obter um ambiente mais seguro e produtivo é necessário alguns ajustes no percurso da cozinha para o refeitório, pois encontrou-se dificuldade na travessia do carrinho de transporte, faz-se também necessário a adoção de bancadas com superfícies ajustáveis, reforçando a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual pois preservaria assim a saúde dos colaboradores.

Referências

Brasil. Ministério do Trabalho. Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994. Anexo IV, NR 5. Normas regulamentadoras da Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho. [citado 2015 jul 10]. Disponível em URL: <http://www.mte.gov.br>
GRANDJEAN, E. Manual de ergonomia adaptando o trabalho ao homem. 4ed, Bookman: Porto Alegre, 1998. 338p.
MARCON, M.C. Roteiro de observação armada para simples verificação das condições de trabalho em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN). Florianópolis: III Jornada de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina, 2007.
VIEIRA, I.V. Medicina básica do trabalho. Vol IV. 2a ed. Ed. Gênese, 1998. 640p.

Palavras-chave: Ambiência; Ergonomia; Manipuladores; Saúde ocupacional

ANÁLISE DAS TEMPERATURAS DE CARNES, AVES E PESCADOS EXPOSTOS À VENDA EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CE.

MARTA DA ROCHA MOREIRA; VITÓRIA ALVES FERREIRA; SÉRGIO EDUARDO ALVES CABRAL; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará
martarocho9@yahoo.com.br

Introdução

Dentre os fatores que interferem na qualidade dos alimentos podemos ressaltar a temperatura. As carnes, por exemplo, sob refrigeração ou congelamento tendem a aumentar seu tempo de vida útil, devido a ação da temperatura que não desempenha ação esterilizante, mas, conserva os alimentos atuando na redução das reações enzimáticas, inibindo o crescimento e a atividade microbiana. Além da temperatura que deve estar de acordo com a Portaria CVS 5 de 9, de abril de 2013, a situação higiênico sanitária dos equipamento onde os alimentos serão armazenados também deve ser analisada.

Objetivos

Analisar as temperaturas de carnes, aves e pescados relacionando com a legislação vigente e avaliar as condições higiênico sanitárias das ilhas de congelamento e geladeiras expositoras de refrigeração.

Metodologia

Foi realizada uma pesquisa descritiva através de pesquisa de campo, em um supermercado na Cidade de Fortaleza-CE, onde foram aferidas as temperaturas dos alimentos expostos à venda em ilhas de congelamento e geladeiras de resfriamento por meio do termômetro digital infravermelho da marca Minipa com mira à laser. Foram aferidas as temperaturas das carnes, aves e pescados congelados e resfriados. A coleta de dados ocorreu num período de 10 dias, salvo finais de semana. Os dados coletados foram tabulados em uma tabela do sistema Microsoft Excel 2013®, que possibilitou uma comparação entre as informações que foram coletadas com o que está vigente na legislação atual da CVS5/2013. Ainda foram averiguadas as condições higiênico-sanitárias dos equipamentos contrapondo com as Boas Práticas Higiênicas.

Resultados

Foi observado que 70% das temperaturas das carnes congeladas se encontram inadequadas, não atendendo ao parâmetro estabelecido pela CVS5/2013 onde o parâmetro para alimentos congelados deve atender o mínimo de -12°C, ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante. Dos 10 dados referente as temperaturas de carnes resfriadas apenas 10% estão fora dos parâmetros, onde o aumento da temperatura foi devido falha do equipamento. Dos 20 dados coletados para as aves que se encontram congeladas, estas estão divididas em ilha 1 e ilha 2, o produto armazenado na ilha 1 são aves inteiras já os que se encontram na ilha 2 são aves embaladas em bandejas. Dos dados para as aves inteiras apenas 20% estavam fora da recomendação, entretanto de acordo com os dados das aves que se encontravam em bandejas, 100% das temperaturas se encontravam fora das recomendações. As aves resfriadas também foram separadas em duas categorias, aves em resfriamento em ilhas 1 e ilhas 2, onde as duas se encontraram com suas temperaturas de acordo com a legislação atendendo os parâmetros entre 4°C a 10°C, ou conforme recomendação do fabricante. Dos 10 dados coletados sobre às temperaturas dos pescados congelados, 80% se encontraram irregular não atendendo a legislação vigente estabelecido pela CVS5/2013 onde o parâmetro para alimentos congelados deve atender o mínimo de -12°C, ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

Conclusão

As temperaturas analisadas em sua maioria se encontram fora dos parâmetros que estão na Portaria CVS 5/2013. E os equipamentos de exposição necessitam de manutenção adequada e controle de higiene.

Referências

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

Palavras-chave: armazenamento de produtos ; alimentos perecíveis ; doenças transmitidas por alimento; crescimento microbiológico

ANÁLISE DE MACRONUTRIENTES DO CARDÁPIO OFERTADO EM UMA UNIDADE ACOLHIMENTO PARA USUÁRIOS DE ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS EM TRATAMENTO INTENSIVO.

LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; GLEICIANE MOURA DA SILVA; LUCIANA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará , ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

vasconcelossousalarissa@gmail.com

Introdução

A alimentação é um fator diretamente relacionado com a saúde, vinculado com aspectos biológicos e psicológicos individuais. É evidente o impacto de diversos alimentos sobre a saúde mental, um fator crucial para indivíduos em tratamento psiquiátrico intensivo oferecido pelos Centro de Atenção Psicossocial (CAMPOS et al, 2009). O emprego da terapia alimentar com este público é baseada no uso de certos nutrientes como precursores de neurotransmissores, como no caso do aminoácido triptofano, cuja função é a síntese de serotonina (CARVALHO-SANTOS et al, 2010).

Objetivos

Analisar o teor de macronutrientes dos cardápios ofertados aos usuários de álcool e outras drogas, em tratamento, de uma unidade de acolhimento para adultos da cidade de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo e quantitativo, a partir da análise dos cardápios servidos em um Centro de Atenção Psicossocial aos usuários de álcool e outras drogas. O presente estudo está vinculado ao Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde e autorizado pela gerência do serviço. Os cardápios analisados são fornecidos por uma empresa terceirizada contratada pela prefeitura da cidade de Belém-PA. Cada alimento pronto foi pesado com o auxílio de uma balança digital da marca Plenna. Realizou-se a aferição das seis refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), ofertadas na unidade no período de sete dias. Os dados foram tabulados no programa da Microsoft Excel, versão 2010. E para o cálculo do valor nutricional de cada refeição, foram consultadas as tabelas nacionais de composição de alimentos: "Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos" (PACHECO, 2006) e "Tabela Brasileira de Composição de Alimentos" (TBCA, 2017). Posteriormente, foi calculada a média das calorias das refeições e dos teores de carboidrato e de proteína. Os resultados foram confrontados com as recomendações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003).

Resultados

Com relação a média das calorias encontradas nas refeições foi de 2.723,35 Kcal, sendo o valor máximo e mínimo de 2.969,44 e 2.540,45, respectivamente. A média das calorias ofertadas em cada refeição foram: 316,37 no desjejum; 301,7 na colação; 715,23 no almoço; 333,51 no lanche da tarde; 914,08 no jantar e de 142,44 na ceia. Já com relação ao teor glicídico e proteico apresentaram valores médios de 392,49 g (57,6%) e de 121,83 g (17,7%) do valor energético diário das refeições servidas. E com relação a quantidade média de fibras encontradas nas refeições foi de 29,7 g.

Conclusão

Os resultados sugerem um aporte calórico não compatível para a saúde dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial. Uma vez que, o fornecimento é superior à recomendação padrão de 2000 Kcal para uma população saudável. Apesar dos teores de carboidratos e de proteínas estarem de acordo com o preconizado pela literatura, é necessário avaliar a qualidade dos alimentos ofertados uma vez que há uma expressiva participação de produtos ultra processados no cardápio diário. É de suma importância o aumento na inserção de alimentos in natura na alimentação dos usuários por conta dos benefícios para a saúde, tais como a redução do risco de surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, além de contribuir no tratamento das doenças mentais.

Referências

CAMPOS, R. T. O. et al. Avaliação da rede de centros de atenção psicossocial: entre a saúde coletiva e a saúde mental. **Rev. Saúde Pública**, v. 43, supl. 1, p. 16-22, 2009.

CARVALHO-SANTOS, J. et al. Efeito do tratamento com triptofano sobre parâmetros do comportamento alimentar em ratos adultos submetidos à desnutrição neonatal. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 4, p. 503-511, 2010.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rubio, 2006.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, 2003.

Palavras-chave: Macronutrientes; Cardápios; Usuários; Álcool e drogas

ANÁLISE DE RESTO-INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE CARÁTER MILITAR EM FORTALEZA-CE

RAFAELA HOLANDA COELHO; RAYZA ALVES MARQUES; MARTA DA ROCHA MOREIRA

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

rafaela.holanda.c@hotmail.com

Introdução

Empresas produtoras de refeições convivem diariamente com desperdícios, custos indiretos de produção, que podem ser classificados em anteriores à produção, da produção ou pós-produção (PINTO; SPINELLI, 2015; LIMA, 2014; VAZ, 2006). A perda de alimentos na última etapa do processo produtivo é representada pelas sobras, que são alimentos produzidos e não distribuídas ou distribuídos e não consumidos, e pelo resto-ingesta, que é a quantidade de alimento do prato do cliente que foi devolvida por não ter sido consumida (VAZ, 2006). Segundo Pinto e Spinelli (2015), adequar o cardápio aos hábitos dos consumidores, ajustar o tamanho dos utensílios de servir, realizar ações educativas e identificar ocorrências na recepção de pratos, são úteis para reduzir o desperdício de alimento.

Objetivos

Analisar o resto-ingesta e relacionar a possíveis fatores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de caráter militar no município de Fortaleza-CE.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, quantitativo e transversal realizado em um serviço de alimentação de caráter militar localizado em Fortaleza-CE. Foi analisado o período do almoço de quatro dias do mês de setembro, no qual é servido em média 350 refeições em serviço de *self service* e misto. Foram coletados resíduos de alimentos não consumidos, sem ossos, guardanapos e palitos, os quais foram pesados em balança digital Líder com capacidade máxima de 300kg. O resto-ingesta calculado deu-se a partir da divisão do peso obtido pelo número de refeições e foi avaliado segundo Vaz (2006), que considera razoável valores de até 15g por pessoa, e dentro da normalidade, valores de 15 a 45g por pessoa.

Resultados

Analisando o resto *per capita* obtido, foi possível perceber que, nos quatro dias de estudo, gerou-se quantidade maior à razoável, com 26,47g, 33,53g, 26,79g e 32,52g respectivamente, mas que os valores encontrados foram considerados normais. Um estudo realizado em uma unidade produtora de refeições hospitalares avaliou o resto-ingesta obtido como muito alto, com *per capita* de 173 g, sugerindo um péssimo desempenho do serviço, além de uma baixa aceitação dos pacientes e da desconsideração de características do público (SABINO; BRASILEIRO; SOUZA, 2016). A monotonia alimentar existente na unidade em estudo, devido à repetição diária dos mesmos pratos-base e guarnições, além de uma ruim apresentação das preparações oferecidas e de métodos inadequados de cocção e preparo dos alimentos, podem interferir negativamente na satisfação dos comensais e conseqüentemente, aumentar a quantidade de resto-ingesta e desperdício. Santos (2016) observou em uma análise qualitativa dos cardápios de um hospital, monotonia da dieta ao ser ofertado frango em todos os cinco dias de estudo, com resto per capita de 41,6 g.

Conclusão

O controle de produção de resto-ingesta aliado a cardápios que considerem variedade, harmonia, características do público e métodos adequados de cocção são imprescindíveis para um bom serviço. Apesar dos restos per capita obtidos serem considerados normais, priorizam-se níveis razoáveis para evitar impactos financeiro e ambiental.

Referências

LIMA, D. C. Gestão Financeira. In: BALCHIUNAS, D. (Org.). **Gestão de UAN: Um Resgate do Binômio Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Roca, 2014. Cap. 8.

PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Dietas Saudáveis em Unidades de Alimentação e Nutrição. In: PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. C. (Org.). **Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri: Manole, 2015. Cap. 7. p. 185-200. (Guias de nutrição e alimentação).

SABINO, J. B.; BRASILEIRO, N. P. M.; SOUZA, L. T.. Pesquisa de resto-ingesta em uma Unidade de Alimentação e

Nutrição hospital de Teófilo Otoni - MG. **Rev. Higiene Alimentar**, Teófilo Otoni, v. 30, n. 260/261, p.24-27, out. 2016.

SANTOS, J. S. Análise qualitativa e quantitativa do cardápio semanal de um serviço de alimentação e nutrição de um hospital particular, localizado na cidade de Salvador (BA). **Rasbran: Revista da Associação Brasileira de Nutrição**, São Paulo, v. 7, n. 2, p.100-105, dez. 2016.

VAZ, C. S. **Restaurantes - controlando custos e aumentando lucros**. 2. ed. Brasília: Metha, 2006.

Palavras-chave: cardápios; desperdício de alimentos; resto-ingesta; Unidade de Alimentação e Nutrição

ANÁLISE DE TEMPO E TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

ANGÉLICA COTTA LOBO LEITE CARNEIRO; VIVIAN MOLICA DE ANDRADE MOREIRA; GLIVERSON GEORGE TEIXEIRA PINTO

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
angelica.cotta@ufjf.edu.br

Introdução

As preparações transportadas são sujeitas a alterações sensoriais, nutricionais e microbiológicas, em função do tempo necessário para sua produção, transporte e distribuição e do excessivo manuseio ao qual estão submetidas. Uma das formas de se prevenir essas alterações é por meio do controle rigoroso da temperatura e do tempo de exposição do alimento.

Objetivos

Analisar as temperaturas e o tempo de exposição das preparações transportadas em uma unidade de alimentação e nutrição institucional.

Metodologia

Trata-se de estudo descritivo realizado em uma universidade pública de Minas Gerais, que possui dois restaurantes universitários. Em um deles ocorre toda a produção das refeições (unidade produtora) que são servidas lá mesmo e também transportadas para o outro restaurante (unidade distribuidora) que fica a 3km de distância. O transporte das preparações é realizado por um caminhão baú não climatizado, sendo as preparações frias acondicionadas em caixas isotérmicas e as quentes em carrinho térmico. A aferição da temperatura das preparações e dos equipamentos foi realizada nos dias 06, 09, 10 e 11 de outubro de 2017, utilizando termômetro digital de superfície com leitura por infravermelho modelo GM320 da ANERG com faixa de medição -50° a 380°C. Foram registrados em planilhas os dados referentes ao horário e a temperatura das preparações transportadas desde o envase das preparações na unidade produtora, o transporte, acondicionamento e distribuição na unidade distribuidora até o retorno das sobras limpas para a unidade produtora. Os resultados foram analisados por distribuição de frequência, considerando a) preparações frias: adequado: temperatura igual ou inferior a 10°C por até quatro horas, aceitável: entre 10,1°C e 21°C por até duas horas e inadequada: superior a 21,1°C; b) preparações quentes: adequado: 60°C ou mais por até seis horas, aceitável: menos que 60°C por até uma hora e inadequada: menor que 60°C por mais de uma hora.

Resultados

Foram aferidas as temperaturas de 27 preparações frias e 43 quentes. Nenhuma das preparações frias foi envasada com temperatura inferior a 10°C, 66,7% estavam entre 10,1°C e 21°C, sendo que 95% delas foram consumidas depois de 4 horas de preparo e 33,3% estavam com temperatura superior a 21,1°C e foram consumidas depois de 4 horas de preparo. Entre as 48,1% preparações que retornaram para a unidade produtora (sobra limpa), nenhuma apresentou temperatura $\leq 10^\circ\text{C}$, sendo que 76,9% estavam com temperatura entre 10 e 21°C e 23,1% com temperatura acima de 21,1°C. Entre as preparações quentes, 30,2% foram envasadas com temperatura $\geq 60^\circ\text{C}$ e 69,8% $< 60^\circ\text{C}$. Entre as envasados com temperatura acima de 60°C, 69,2% foram consumidos em até 6 horas e 30,8% consumidos depois de 6 horas do preparo. Todas preparações envasadas com temperatura abaixo de 60°C, foram consumidas em tempo superior a 6 horas. Além disso, 58,3% das preparações frias ganharam temperatura enquanto 60,5% das quentes perderam, no trajeto da unidade produtora para o local de distribuição (tempo médio de 15 minutos). Entre todas as preparações analisadas, apenas 3,7% das frias e 20,9% das quentes foram consideradas adequadas.

Conclusão

A grande maioria das preparações analisadas apresentaram o tempo de exposição e a temperatura incompatíveis com o recomendado pela legislação e pela literatura. Se faz necessário tomar medidas urgentes para adequação da temperatura e do tempo de exposição a fim de garantir um fornecimento seguro de refeições.

Referências

ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11. ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2015.
BRASIL. Resolução RDC No 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para

serviços de alimentação. Brasil. Diário Oficial da União, 2004. Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=12546>

CARNEIRO, A. C. L. L. Planejamento de Cardápios. In: ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. (Org.). Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. p. 384.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5 ed. ed. São Paulo: Manole, 2015.

Palavras-chave: Tempo de exposição; Transporte de refeições prontas; Refeições transportadas; Restaurante universitário

ANÁLISE DO ÍNDICE DE SOBRA ALIMENTAR EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE MACAÉ-RJ.

OBERDAN BRITO BELMONT; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; DAIANA DO NASCIMENTO SILVEIRA CABRAL; SIMONE SILVEIRA VAN BOEKEL ALEXANDRE MARQUES; ROBERTA SOARES CASAES; ANDRESSA RODRIGUES DA CUNHA BICALHO

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² ALPHATEC - Alphatec
laiz_aasilva@hotmail.com

Introdução

O desperdício deve ser tratado como assunto sempre presente no cotidiano de uma unidade de alimentação e nutrição, desde o pré-preparo, cocção e distribuição de alimentos, sendo papel do gestor buscar o interesse e o comprometimento dos funcionários e clientes para a redução do desperdício, podendo utilizar treinamentos, campanhas educativas, premiação e entre outros. Em uma unidade de alimentação e nutrição, o desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. A análise do índice de sobra alimentar visa avaliar as quantidades desperdiçadas, que pode ocorrer devido à baixa aceitação do cardápio e porcionamento inadequado por parte dos comensais. O desperdício é um fator de grande importância, pois além da sustentabilidade, é também uma questão econômica com reflexos políticos e sociais.

Objetivos

Analisar o índice de sobra alimentar em uma Unidade de Alimentação e Nutrição situada no Estado do Rio de Janeiro, na cidade de Macaé.

Metodologia

Este trabalho trata-se de um estudo de caso, transversal, descritivo e quantitativo com o cálculo índice de sobra alimentar realizado no mês de agosto de 2017, com duração de duas semanas. Foi realizada a padronização e a pesagem dos utensílios que eram utilizados para armazenamento dos alimentos. Após este período, iniciou-se um trabalho de pesagem, tabulação e observação voltadas para o plano de ação que teve como seguimento analisar o índice de sobra alimentar. Para a pesagem dos alimentos foi utilizada uma balança digital com precisão de 5-100 gramas e capacidade de 200 kg. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foi feita a pesagem de uma cuba de cada preparação, depois de pronta, e descontado o valor do recipiente. Os valores obtidos foram somados, resultando no total de alimentos distribuídos. Desse total, foi diminuído o peso das sobras, mensurado após a distribuição das refeições, para obtenção do total de alimentos consumidos no almoço. O peso dessas sobras foi obtido através da pesagem dos alimentos que restaram na rampa de distribuição e que de acordo com a legislação vigente não poderiam ser reaproveitados.

Resultados

Após a análise dos indicadores de sobra alimentar foi observado que a média de desperdício era de 32,98%, sendo o equivalente para alimentar aproximadamente 44,26 pessoas por dia. Diante desse resultado alarmante, foram realizadas orientações para os manipuladores de alimentos, durante a etapa de preparo, que foram eficaz para reduzir os indicadores de sobra alimentar para 6,47% o que seria suficiente para alimentar 8,6 pessoas por dia. Destaca-se a importância da diminuição do desperdício entre as semanas, através de treinamento com os manipuladores, ressaltando a importância de diminuir os impactos sociais, econômicos e ambientais advindos da escala produtiva de refeições em uma unidade de alimentação e nutrição.

Conclusão

Após a implementação na unidade nutricional, o índice de pessoas que poderiam ter sido alimentadas com as sobras durante essas duas semanas passou de 221 para 43. Apesar desses indicadores estarem dentro da faixa aceitável citada na literatura, a quantidade de alimentos desprezados e o gasto com matéria-prima, envolvendo questões econômicas com reflexos políticos e sociais encontravam-se discrepantes e preocupantes.

Referências

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo; Metha;. 352 p. 2011.

JOSÉ, Jackline Freitas Brilhante de São. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde; 9(4); pág. 975-984, 2014.

VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LGE Ltda, 2003.

Palavras-chave: Desperdício; Sustentabilidade; Unidade Nutricional; Alimentação Coletiva

ANÁLISE DO RESTO INGESTÃO, SOBRA ALIMENTAR E CUSTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PRIVADO NA CIDADE DE JUIZ DE FORA, MINAS GERAIS

JOCILENE QUEIROGA RESENDE; NATARA MATTOS MAGGIONE; MIRELLA LIMA BINOTI; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO

² UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
cristiane.oliveira@ufff.edu.br

Introdução

A avaliação do resto ingestão e sobras alimentares é considerado um eficaz indicador de qualidade. O registro dessas quantidades são importantes, pois servem como base para implementar medidas de racionalização, redução de desperdício, otimização da produção, lucratividade e redução dos impactos socioambientais. Nesse contexto é necessário que haja um gerenciamento adequado, limitando as perdas de alimentos e diminuindo a demanda dos recursos naturais.

Objetivos

Quantificar e analisar o resto ingestão e sobra alimentar da unidade bem como calcular o custo dos alimentos descartados.

Metodologia

Este estudo foi desenvolvido na UAN de uma escola privada, em Juiz de Fora, Minas Gerais, fornecedora de 230 refeições/dia, as pesagens foram realizadas durante 14 dias consecutivos. Foram coletados o peso total das preparações produzidas, distribuídas e consumidas, assim como o peso da sobra alimentar e resto ingestão. Os cálculos de porcentagem foram realizados a partir das fórmulas citadas por Vaz (2011). O custo com o total de desperdício foi aferido a partir da mensuração do custo médio da refeição servida segundo RABELO, ALVES (2016).

Resultados

Em média o percentual de resto-ingestão é de 9,10% e a quantidade de resto por pessoa é de 39,58g. O percentual de resto ingestão se encontra acima do estabelecido por Vaz. Porém o valor em gramas per capita está dentro da faixa aceitável. O valor considerado foi em gramas, pois reflete melhor a quantidade em média que é descartado de alimento per capita. Sendo assim, o valor do resto ingestão está de acordo com o estabelecido pela literatura. O valor médio da sobra alimentar obtido de sobra por pessoa foi de 33,39g, com percentual de 13,35%. Segundo Vaz (2011) o percentual aceitável é de até 3% ou de 7 a 25g/pessoa. Observa-se que tanto o valor em percentual quanto o valor em gramas por pessoas está acima dos valores de referência, se fazendo necessário um controle apurado sobre a margem de segurança. Diante dos dados coletados pode-se estimar que no período de um mês o estabelecimento teve um desperdício de 191,17 Kg de alimentos, cerca de R\$ 2.378,12, o que corresponde à 13,75% do total gasto ao mês. Essa quantidade de alimento jogado nas lixeiras seria suficiente para alimentar 825 pessoas, sendo capaz de atender os alunos e funcionários por quase 4 dias.

Conclusão

Conclui-se que apesar da quantidade de resto ingestão por pessoa estar dentro do estabelecido pela literatura é necessário uma conscientização para se atingir o mínimo possível de resto. Em relação a sobra alimentar, foi avaliado que está acima do proposto pela literatura, sendo necessário uma capacitação dos funcionários e melhor controle da refeição produzida. O custo total com o desperdício é bastante significativo o que demonstra a necessidade de monitoramento desses índices, através da promoção de capacitações, treinamentos e campanhas de conscientização.

Referências

- RABELO, N.M.L; ALVES, T.C.U. Avaliação do percentual de resto-ingestão e sobra alimentar em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, v. 10, n. 1, 2016.
- SOARES, I.C.C. et al. Quantificação e análise do custo da sobra limpa em unidades de alimentação e nutrição de uma empresa de grande porte. Rev. nutr, p. 593-604, 2011.
- VAZ, C.S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. 2ªed, p. 81-96. Brasília, 2011.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Resto Ingestão ; Custos; Sobras ; Desperdícios

ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO DE UM PRATO TÍPICO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO DF

ALEXANDRE LEITE DA SILVA; DAYANA FELIPE DOS SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS; ARIADNA M. RODRIGUES

¹ UNIEURO - INSTITUTO EURO AMERICANO DE EDUCACAO CIENCIA TECNOLOGIA
profissional.ale@gmail.com

Introdução

A preocupação com a quantidade de sódio nas preparações é notória, levando em consideração que a maioria dos brasileiros faz mais de 70% das refeições fora de casa. E a responsabilidade de cuidar dessa parcela da população que precisa comer na rua fica diretamente sobre os nutricionistas responsáveis por cada unidade de alimentação. Dessa forma, se torna imprescindível a implementação de fichas técnicas de preparação para padronizar a forma de preparo de cada alimento no tocante às quantidades e limitar o uso indiscriminado de sal. A Organização Mundial de Saúde (OMS) possui um plano de ação global de 2013 a 2020 focado em quatro DCNT (doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doenças respiratórias crônicas), que são as principais causas de mortalidade e morbidade no mundo e que possuem quatro fatores de risco em comum: tabagismo, alimentação não saudável, inatividade física e consumo de álcool. Entre as ações propostas para promoção da alimentação saudável estão reduzir em 30% o consumo de sódio na população, parar o crescimento da obesidade e do diabetes e reduzir a prevalência de pressão alta (WHO, 2013)

Objetivos

Avaliar o teor de sódio de um prato típico de uma unidade de alimentação e nutrição no Distrito Federal.

Metodologia

Durante uma semana foi aplicado fichas técnicas de preparações nas refeições contidas no cardápio, depois os dados obtidos foram submetidos ao software CookGo para avaliação dos macro e micronutrientes, em especial o teor de sódio por porção.

Resultados

No almoço, 40% do valor energético total é garantido somente com a refeição do almoço e com o intuito de mensurar a quantidade de sódio nesta preparação, foi observado que a depender das combinações na hora de escolher e montar o prato, é possível atingir o limiar máximo por dia de sódio somente com uma única refeição, 2000mg/dia sem levar em consideração o sal adicionado por fora, normalmente oferecido em sachês ou o próprio saleiro. Atualmente é sabido que o consumo elevado de sal causa diversos males à saúde de maneira geral, e principalmente efeitos cardiovasculares negativos. Sendo assim, é necessário mais cautela ao uso do sal, tanto por parte dos manipuladores dos alimentos, como também pela população. Mas os profissionais de Nutrição precisam trabalhar juntamente com a equipe da Unidade de Alimentação e Nutrição afim de reverter esse quadro e prevenir doenças cardiovasculares na população.

Conclusão

Foi possível observar que mesmo existindo recomendações dietéticas na prescrição de uma alimentação saudável, ainda existem estabelecimentos que não se atentam em adequar a recomendação de sódio, trazendo riscos para a saúde dos clientes.

Referências

OPAS (2010). Painel de especialistas. Recomendação para as políticas nacionais. Prevenção das doenças cardiovasculares nas Américas através da redução do consumo de sal para toda a população.

SARNO, Flavio; CLARO, Rafael Moreira; LEVY, Renata; FERREIRA, Sandra; MONTEIRO, Carlos (2013). Estimativa de consumo de sódio pela população brasileira, 2008-2009. Revista de Saúde Pública 47(3):571-8.

Palavras-chave: Teor de sódio; Prato típico; Alimentação

ANÁLISE DOS EDULCORANTES EM RÓTULOS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

LUIZA DOS SANTOS FIGUEIREDO; TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE - UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina
ana.fernandes@ufsc.br

Introdução

Evidências apontam que a presença de edulcorantes na dieta pode estar associada a prejuízos à saúde e que seu uso para perda de peso a longo prazo não é eficaz. Entretanto, edulcorantes são utilizados para substituir açúcares de adição em alimentos industrializados, embora não se tenha identificado, na literatura científica disponível, o panorama do uso de edulcorantes nos alimentos industrializados comercializados no Brasil.

Objetivos

Investigar a presença e os tipos de edulcorantes adicionados aos alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupos alimentares da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença e os tipos de edulcorantes. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, por frequências simples e relativas da presença de edulcorantes nos alimentos conforme os grupos da legislação com o intuito de obter um panorama da sua utilização nos alimentos industrializados comercializados no Brasil

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 602 (13%) apresentavam algum tipo de edulcorante em sua composição. Identificou-se o uso de 18 tipos de edulcorantes diferentes, com média de 2,2 tipos de edulcorantes por alimento, sendo o acesulfame de potássio o mais citado (20%), seguido da sucralose (17%) e aspartame (15%). Os grupos com maior prevalência de alimentos com edulcorantes foram os grupos VII - Açúcares e produtos energia provenientes de carboidratos e gorduras (25%), principalmente as bebidas açucaradas, bolos com recheio e gelatina; IV - Leite e derivados (12%), principalmente as sobremesas à base de leite, iogurtes e leites fermentados; I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%), principalmente os bolos sem cobertura, sobremesas e barras de cereais; e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%), principalmente as frutas secas e suco de frutas. Foram identificados edulcorantes em alimentos com gosto predominante salgado, como bolachas integrais salgadas e pães.

Conclusão

Identificou-se uma elevada variedade de edulcorantes e de prevalência de alimentos industrializados com presença desses componentes. Os alimentos contendo edulcorantes geralmente contêm mais de um tipo. Embora tenha-se observado o uso de edulcorantes principalmente em alimentos com gosto doce, diversos alimentos com características salgadas continham edulcorantes. Desta forma, pode haver a ingestão de edulcorantes sem o conhecimento do consumidor, por conterem nomes de difícil compreensão ou por estarem em alimentos que não se esperaria em função do gosto

Referências

FIGUEIREDO, L. S.; SCAPIN, T; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R. P. C. Presence of low-calorie sweeteners in packaged foods. Public Health Nutrition, 2017 (in press).

GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science

and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

ROGERS, P. J.; HOGENKAMP, P. S.; DE GRAAF, K.; HIGGS, S.; LLUCH, A.; NESS, A. R.; PENFOLD, C.; PERRY, R.; PUTZ, P.; YEOMANS, M. R.; MELA, D. J. Does low-energy sweetener consumption affect energy intake and body weight? A systematic review, including meta-analyses, of the evidence from human and animal studies. *International Journal of Obesity*, v. 40, n. 3, p. 381-394, 2016.

SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. *Trends in Endocrinology & Metabolism*, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Adoçantes; Alimentos processados e ultraprocessados; Informação nutricional; Lista de ingredientes; Rotulagem de alimentos

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MAIONESE CASEIRA À BASE DE LEITE, UTILIZADA EM RESTAURANTES TIPO FAST FOODS DE UM MUNICÍPIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

GISLENE TITON FORTES DOS SANTOS; MIRIAN COZER; INDIAMARA BORGES PAINI; LIRANE ELIZE DEFANTE FERRETO DE ALMEIDA; KALYANDA DALPIVA

¹ UNIOESTE - UNIVERSIDADE DO OESTE DO PARANÁ, ² UNIPAR - universidade paranaense, ³ UNIOESTE - UNIVERSIDADE DO OESTE DO PARANÁ, ⁴ UNIPAR - universidade paranaense
gis_titon@hotmail.com

Introdução

A maionese caseira à base de leite é um alimento manipulado e está mais favorável à contaminação por microrganismos provenientes da mão do manipulador, matéria-prima contaminada e do armazenamento. A maionese caseira está muito associada a surtos de doenças transmitidos por alimentos. Faz-se necessário o desenvolvimento de estudos nessa área, uma vez que, a incidência de surtos alimentares relacionados ao consumo de preparações caseiras, como a maionese à base de leite, distribuídas por locais de alimentação coletiva aos clientes vem aumentando anualmente. De acordo com dados epidemiológicos, no decorrer dos últimos 10 anos ocorreram em média 737 casos, sendo que a região sul se encontra em segundo lugar na pesquisa, com 38,9% dos casos, perdendo apenas para a região sudeste, com 39,8% dos casos (BRASIL, 2013).

Objetivos

Dessa forma objetivou realizar análises microbiológicas de maionese caseira à base de leite fornecido por restaurantes do tipo fast foods de um Município do Sudoeste do Paraná.

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como experimental quantitativo. Para coleta de dados, as amostras foram obtidas de três pontos de distribuição da mesma rede de fast foods, durante o período noturno, as quais foram entregues em um local pré estabelecido. Após o recebimento, estas foram armazenadas sob refrigeração a 4°C acondicionadas em caixas térmicas isoladas por gelo descartável durante 2 horas até o transporte e armazenamento em refrigerador específico, para posterior análise no laboratório de Análises Microbiológicas da Universidade. Realizou-se as análises de acordo com a metodologia proposta por Silva et al., (2010), em triplicata.

Resultados

O estudo baseou-se na coleta de três amostras de maionese caseira de três locais distintos, o que reverteu numa análise de 27 amostras, devido ao estudo ser em triplicata. Das 27 amostras de maionese analisadas, 25 apresentaram formação de gás, o que caracteriza positividade para esse micro-organismo, para o teste presuntivo, duas amostras indicaram suspeita devido a turbidez quanto a presença de coliformes totais. Kuhn et al. (2012), estes autores consideraram o alimento avaliado como impróprio para o consumo devido os parâmetros de segurança alimentar. O teste confirmatório comprovou que 100% das amostras coletadas apresentaram positividade para coliformes totais. Segundo Bricio et al. (2005). Kuhn et al. (2012), nas determinações destaca nesta situação uma condição higiênica insatisfatória. Para a análise de coliformes termotolerantes foi realizado apenas o teste confirmatório, totalizando 27 análises. O Mesmo comprovou que que 100% das amostras apresentaram-se positivas para coliformes termotolerantes. Guerra (2011), Ribeiro et al. (2008) e Kuhn et al. (2012), apontam situação de risco à saúde dos comensais quando detectado contaminações, devido à possível presença de sorogrupos da espécie *Escherichia coli*. A análise realizada para verificar a presença de *S. aureus*, não obteve o crescimento de Unidades Formadoras de Colônias (UFC).

Conclusão

Com relação ao *Staphylococcus aureus*, não houve quantidade suficiente para determinar sua positividade, visto que o valor obtido de colônias ficou abaixo do recomendado pela legislação vigente RDC nº 12/2001. A presença de coliformes termotolerantes indica que a maionese se encontra imprópria para o consumo. Perante os resultados ressalta-se a importância das análises microbiológicas com certa frequência, bem como as Boas Práticas de Fabricação.

Referências

ANDRADE, N. J. de.; SILVA, R. M. M. da.; BRABES, K. C. S. Avaliação das condições microbiológicas em unidades de alimentação e nutrição. Ciênc. Agrotec., Lavras, v. 27, n. 3, p. 590-596, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Resolução – RDC n. 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Disponível em: [http:// www.cqlabor.com.br /legis.php](http://www.cqlabor.com.br/legis.php). Acesso em: 08 de ago de 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso. Brasília, DF, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília: Departamento de Vigilância Epidemiológica, Coordenação Geral de Doenças Transmissíveis, 2013, 23 p.

BRICIO, S. M. L.; LEITE, S. G. F.; VIANA, C. M. Avaliação microbiológica de salpicão de frango e salada de maionese com ovos servidos em restaurantes self-service na cidade do Rio de Janeiro. Rev. Hig. Alim. São Paulo, v. 19, n. 137, p. 90-95, 2005.

CASTRO, A. C. S. et al. Avaliação da qualidade físico- química e microbiológica de queijos do tipo mussarela comercializados no CEASA de Vitoria da Conquista – BA. Alim. Nutr., Araraquara, v. 23, n. 3, p. 407-413, 2012.

GOMES, J.P. et al. Condições higiênico-sanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS. Cienc. Tecnol. Aliment., Campinas, v. 23, n. 3, p. 447-452, 2003.

GUERRA, C. B.; MIGUEL, D. P. Staphylococcus Coagulase positiva e coliformes fecais em pratos frios adicionados de molho de maionese. 2011. 6 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Farmácia) - Centro Universitário do Triângulo, Uberlândia, 2011.

KUHN, C. R. et al. Qualidade microbiológica de lanches comercializados na cidade Pelotas – RS. Global Science and Technology, Rio Verde, v. 05, n. 03, p. 01-10, 2012.

RIBEIRO, D. R. et al. Detecção de Enterobacteriaceae e Staphylococcus aureus em restaurantes comerciais. Revista Higiene Alimentar, v. 22, n. 160, p. 77-80, 2008.

SILVA, L. F. Procedimento operacional padronizado de higienização como requisito para segurança alimentar em Unidade de Alimentação. 2006. 71 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2006.

SILVA, N. et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. São Paulo: Varela, 2010. 624p.

Palavras-chave: preparação alimentar; manipulador de alimentos ; contaminação ; maionese caseira ; intoxicação alimentar

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE UTENSÍLIOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LOCALIZADA EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA-CE

VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA; ANA SUÉLEN PIMENTEL PINHEIRO; TALITA HAYARA DANTAS RODRIGUES
ALENCAR ARARIPE BEZERRA; BIANCA CASTRO MELO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA; JULIANA PEREIRA
QUEIRÓS

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza, ² HSM - Hospital de Saúde Mental Professor Frota Pinto
vitoriaoliveir@gmail.com

Introdução

Formas vivas que não podem ser vistos sem auxílio de microscópio são denominados de microorganismos, podendo ser de aspecto positivo como em bactérias da microbiota ou aspectos negativo, quando patogênicos causando doenças ao homem (MURRAY; ROSENTHAL; PFALLER, 2009). A higienização de utensílios, além de outros procedimentos, é de extrema importância para evitar a contaminação cruzada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (MANZALLI, 2010).

Objetivos

Este estudo objetivou verificar a existência de microorganismos em utensílios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Fortaleza-CE.

Metodologia

A Unidade produz em média 2.086 refeições diariamente. Foram escolhidos três utensílios para a análise microbiológica: placa de corte de frango, luva de malha de aço e balcão de montagem. Os mesmos foram submetidos à avaliação de suas condições de higienização e seguiram a metodologia de análise de superfície através da técnica do swab-test da Association Official Analytical Chemists. Logo após a coleta, os swabs foram colocados em um tubo contendo Caldo nutriente e, imediatamente transportado em caixa isotérmica ao Laboratório de Microbiologia da Universidade de Fortaleza. As amostras foram inoculadas em Green Agar por 24 horas à 37° C. Foi utilizado a coloração de Gram, onde o preparo do esfregaço caracterizou-se por pegar 3 lâminas limpas, seca-las e flamba-las na chama do bico de Bunsen, em seguida foi identificado os lados das lâminas onde foram feitos os esfregaços. Logo após a identificação, as alças bacteriológicas foram flambadas e deixadas para esfriar próximo à chama, foram adicionadas às placas uma gota de solução salina fisiológica. O quarto passo deu-se após flambar as agulhas bacteriológicas, deixando-as esfriar próximo a chama, abrindo as placas com as culturas teste e tocando as colônias escolhidas para a retirada das amostras. Foram esfregados com movimento de rotação das alças bacteriológicas, para se obter esfregaço em forma oval, fino e uniforme. Em seguida foram fixados passando a lâmina (lado oposto ao esfregaço) 5 vezes na chama do bico de Bunsen. Para a coloração as lâminas foram cobertas com solução cristal violeta por 1 minuto, lavadas rapidamente em água destilada em seguida cobertas com solução lugol mordente por 1 minuto, lavadas em água destilada. Após este momento as lâminas foram inclinadas e gotejadas com álcool absoluto por 15 segundos e lavadas rapidamente com água corrente. Posteriormente foram cobertas com fucsina de gram por 30 segundos, lavadas com água destilada e secas com papel toalha sem esfregar. A seguir foi adicionado uma gota de óleo de imersão em cada lâmina para a observação das mesmas através da objetiva de 100 em microscópio de marca Zeiss Primo Star (SANTOS, et al., 2016)

Resultados

Dos três utensílios analisados, dois apresentaram bactérias. No balcão de montagem não houve multiplicação de bactérias. Na placa de frango houve a multiplicação de bacilos gram-positivos longos e bacilos gram-negativos curtos. A luva de malha de aço apresentou bacilos gram-positivos, bacilos gram-negativos e estreptococos. É importante enfatizar que não foi feita a identificação do tipo de bactéria, nesse sentido não se pode afirmar que os utensílios estão contaminados, mas apenas sugerir riscos.

Conclusão

De acordo com a análise das amostras coletadas, observa-se a extrema importância da realização de procedimentos por manipuladores capacitados que garantam a correta higienização dos utensílios da unidade de alimentação.

Referências

MANZALLI, P. V. **Manual para serviços de alimentação**. 2. Ed. São Paulo, Metha, 2010.

MURRAY. P. R.; ROSENTHAL. K. S.; PFALLER. M. A. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro, Elsevier, 2009.

SANTOS, S. L. F. et al. Desenvolvimento de uma cartilha educativa sobre coloração de gram em microbiologia no ensino superior. **Revista Expressão Católica**. v.1, n.1, 67-74, 2016.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Microbiologia; Utensílios

ANÁLISE QUALITATIVA DE 27 CARDÁPIOS EXECUTADOS NO ANO DE 2016 NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PATRICIA RIBEIRO DE MELO; ANA CAROLINA PEREIRA PLÁ; LUISETE MORAES BANDEIRA; SOLANGE FERNANDES DE FREITAS CASTRO

¹ FNDE - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
patriciarbm@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional da Alimentação Escolar, por meio da transferência de recursos financeiros federais, visa garantir o direito a alimentação saudável e adequada a todos os alunos matriculados nas redes públicas de educação básica e filantrópicas cadastradas (BRASIL, 2009). Para tanto, o planejamento dos cardápios deve estar alinhado às diretrizes dispostas na resolução vigente, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos, priorizando os alimentos regionais, incentivando a oferta de alimentos básicos e in natura, e desencorajando a aquisição de alimentos industrializados e de baixo valor nutricional (FNDE, 2013).

Objetivos

Analisar a qualidade dos cardápios ofertados em escolas públicas nas cinco macroregiões geográficas do Brasil.

Metodologia

Estudo transversal e descritivo, onde foram analisados 27 cardápios de diferentes modalidades de ensino, elaborados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar e executados em 2016, por 9 municípios distribuídos entre as 5 macroregiões do Brasil. Para análise dos cardápios, utilizou-se o Índice de Qualidade COSAN, que avalia a ocorrência de: 6 grupos de alimentos básicos (cereais e tubérculos, feijões, frutas in natura, legumes e verduras, leites e derivados e carnes e ovos); alimentos classificados como restritos e proibidos pela resolução do programa; alimentos doces e alimentos regionais. O escore varia entre 0 a 90 pontos e a classificação final avaliou os cardápios em "Inadequado" (0-40 pontos), "Precisa de Melhoras" (41-70 pontos) e "Adequado" (71-90 pontos).

Resultados

59,3% dos cardápios foram classificados como "Precisa de Melhoras", 22,2% como "Inadequados" e apenas 18,5% como "Adequados". As regiões que obtiveram as melhores avaliações foram o Centro-Oeste, Sudeste e Sul com, respectivamente, 50%, 37,5% e 20% de adequação. Por outro lado, as regiões Norte e Nordeste não apresentaram nenhum cardápio adequado. Chama atenção que os cardápios inadequados (n=6) não eram marcados pela alta frequência de alimentos restritos e doces, mas sim, pela baixa oferta de alimentos básicos, como os pertencentes aos grupos dos feijões, frutas in natura, carnes, verduras e legumes. Quanto aos cardápios de maiores pontuações (n=5), apesar de mais da metade apresentar alta utilização de alimentos restritos, estes se caracterizavam por uma baixa oferta de doces e alta oferta (quase diária) dos 6 grupos alimentares analisados. Com relação aos cardápios intermediários (n=16), expressiva parcela ofertava frutas (n=10) e hortaliças (n=7) em frequência inadequada (menos de 3 vezes na semana), pouco menos da metade (n=7) ofertavam alimentos restritos em alta frequência e uma pequena parcela (n=2) ofertavam alimentos doces 3 ou mais vezes na semana.

Conclusão

A variedade das refeições caracterizou-se em um importante marcador de qualidade, uma vez que os cardápios melhores avaliados eram, predominantemente, compostos por alimentos básicos e in natura. Chama atenção as regiões Norte e Nordeste que não apresentaram nenhum cardápio classificado como adequado. Maiores esforços devem ser direcionados a estas macroregiões, sobretudo no que diz respeito à aquisição e oferta de alimentos minimamente processados.

Referências

BRASIL. 2009. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, Presidência da República.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO, FNDE/MEC. 2009. Resolução CD/FNDE nº 038 de 16 de julho de 2009. Brasília: FNDE/MEC

Palavras-chave: Alimentação escolar; Políticas Públicas; Segurança Alimentar

ANÁLISE QUANTITATIVA DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM BELÉM PA

ÁLINA CÉLIA SILVA DE SOUZA; EYDLANE DO ROSÁRIO COSTA; JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

O cardápio é considerado uma importante ferramenta de trabalho para o nutricionista, visto que é através do planejamento dos mesmos que se garante a qualidade nutricional e sensorial das preparações que se compõe. Por sua vez, a adequação nutricional de refeições vegetarianas quando oferecidas à coletividade sadia se torna um desafio para o nutricionista, visto que as recomendações para macronutrientes nem sempre são alcançadas através dos alimentos e recursos disponíveis.

Objetivos

Analisar quantitativamente as refeições do tipo vegetariana servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo de caráter analítico e descritivo dos cardápios vegetarianos servidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Foram analisados 15 cardápios oferecidos a uma clientela formada por estudantes universitários, servidores e visitantes no período de agosto e setembro de 2017. A refeição vegetariana servida é composta por: entrada (salada), prato proteico vegetariano, acompanhamentos (arroz, feijão e farofa) e sobremesa (fruta ou doce). A análise nutricional foi calculada a partir da consulta de tabelas nacionais de composição de alimentos. A adequação nutricional dos cardápios da Unidade de Alimentação e Nutrição considera as recomendações das Dietary Reference Intakes (DRI, 2005) para macronutrientes e o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT, 2006) para análise das quilocalorias e do NDPCal%. Para o Valor Energético Total, o Programa de Alimentação do Trabalhador é fundamentado em uma dieta de 2.000 quilocalorias, sendo 30 a 40% desse total destinado para o almoço, e ainda permite um acréscimo de 400 quilocalorias para qualquer refeição, permitindo assim um valor máximo para almoço de 1.000 a 1.200 quilocalorias. Para o NDPCal % dos cardápios, o recomendável é de no mínimo 6% e de no máximo 10%. Em relação aos macronutrientes, a Dietary Reference Intakes recomenda de 10 a 35% para proteínas, de 45 a 65% para carboidratos e de 20 a 35% de lipídeos.

Resultados

O valor energético total médio encontrado foi de 955,33 quilocaloria \pm 225,44 (máximo de 1380,79 e mínimo de 599,98). Quanto aos macronutrientes, os carboidratos obtiveram um valor médio de 70,1 \pm 4,02, o valor médio dos lipídeos foi de 21,7 \pm 4,25, e de proteína foi de 8,76 \pm 1,17. Entre os cardápios analisados, 40% (n = 6) encontram-se adequados em quantidade de proteína ofertada, apenas 13,3% (n=2) encontra-se dentro dos percentuais recomendados para carboidratos, e 46,67% (n=7) adequado quanto as referências de lipídeos. Com relação aos resultados da análise do NDPCal%, mostrou-se abaixo do preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador.

Conclusão

Observou-se que quatorze cardápios estão de acordo com as recomendações para o valor energético, e apenas um cardápio acima. Já com relação à quantidade de macronutrientes, estão em desacordo com as recomendações principalmente no que diz respeito à oferta de proteínas. Entretanto, sabemos que a substituição da proteína de origem animal pela vegetal costuma alterar as proporções de macronutrientes da dieta, isto é, não contemplam nenhuma proteína animal. Entretanto estratégias devem ser tomadas de forma que a Unidade de Alimentação e Nutrição possa oferecer cardápios dentro dos valores recomendados a fim de garantir o aporte nutricional adequado aos clientes que consomem refeições exclusivamente vegetarianas diariamente.

Referências

BRASIL. Portaria Interministerial nº66, de 25 de agosto de 2006. **Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador**. Disponível em: . Acesso em: 04 de outubro de 2017.

INSTITUTE F MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol,**

Protein and Amino Acids. The National Academies Press. Washington DC, 2005.

RAMALHO, A.R.G.R. **Adequação nutricional dos cardápios de um Restaurante Universitário de São Luís – MA.** Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição. São Luís, 2015.

RAPOSO, A. C. R. de V. **Análise qualitativas e quantitativas das ementas ovo-lacto-vegetarianas servidas no almoço do Colégio Adventista de Oliveira do Douro.** Tese de Mestrado. Porto. 2007.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA. **Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos.** Departamento de Medicina e Nutrição. Florianópolis, 2012.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Proteína vegetal; Macronutrientes; Valor nutricional; Recomendações

ANÁLISE SUBJETIVA DO AMBIENTE ALIMENTAR DE SHOPPINGS CENTERS DE CAMPO GRANDE – MS

GABRIELA VAZ CÍPPEL; GIOVANNA DE MORAES RIBEIRO TAVARES; TAIZ SIQUEIRA PINTO; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
gabrielavazcippel@hotmail.com

Introdução

A segurança alimentar é imprescindível para os *shoppings centers*, pois são locais de grandes demandas de pessoas que buscam uma alimentação rápida, prática e segura.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar o ambiente alimentar das Unidades Produtoras de Refeições dos *shopping centers* de Campo Grande – MS.

Metodologia

Foram avaliados 83 estabelecimentos em 4 *shoppings centers*, nos meses de setembro e outubro de 2017, com a utilização e adaptação do instrumento *Nutrition Environment Measures Survey Restaurants* desenvolvido por Saelens et al. (2007) e validado para o Brasil por Martins et al. (2013), por observação direta do cardápio e da faixa. Não foi realizada entrevista com funcionários e/ou proprietários dos restaurantes, não se constituindo necessidade de julgamento ético por não envolver seres humanos. Foram caracterizados os tipos de serviços e as especialidades dos cardápios e realizada a aplicação de uma avaliação subjetiva da percepção geral (aspectos de organização, apresentação do cardápio e informações na faixa sobre formas de pagamento e informação nutricional), higiene (pessoal e das instalações) e aparência (condições gerais da estrutura física), classificados segundo a escala em: péssimo, ruim, regular, bom e ótimo. A análise dos dados foi realizada por meio do *software* Stata 11.0.

Resultados

Dos estabelecimentos avaliados, 34,9% são lanchonetes, confeitarias ou cafés, 32,5% restaurantes a *la carte*, prato pronto padronizado ou empratado, 9,6% restaurantes *self-service*, 9,6% sorveterias e 13,2% diversos (pipoca, churros, castanhas etc.). Dentre as diferentes especialidades dos cardápios foram identificadas as seguintes frequências: 40,9% doces, 38,5% porções, 38,5% bebidas alcoólicas, 28,9% saladas, 24,1% massas, 24,1% gelados (sorvetes e picolés), 20,4% cafés, 20,4%, grelhados, 20,4% salgados, 19,2% sanduíches tipo *fast food* e 18,0% sanduíches naturais. Algumas preparações bastante usuais em cardápios brasileiros apresentaram baixa frequência de oferta, como churrasco (7,2%), pastel (7,2%), pizza (6,0%), comida caseira (6,0%), pipoca (4,8%), cachorro quente (4,8%), batata recheada (3,6%) e pescados (3,6%). As opções de cardápios com comidas típicas foram ainda mais baixas, tendo ocorrência de 4,8% para japonesa, 3,6% para chinesa, 2,4% tanto para árabe como para vegetariana e 1,2% para peruana. Não foi identificado nenhum estabelecimento com comida típica regional sul-mato-grossense. Alimentos normalmente comercializados em quiosques apresentaram as menores frequências de oferta, sendo que 2,4% comercializam crepe, tapioca, açaí e *cookie* e 1,2% comercializam churros, *croissant*, *pretzels* e castanhas carameladas. O quesito percepção geral, foi classificado como bom em 36,2% dos estabelecimentos, péssimo em 27,7%, regular em 26,5% e ruim em 9,6%. No que se refere à higiene, 61,4% dos estabelecimentos foram classificados como ótimo, 31,4% bom, 6,0% regular e 1,2% péssimo. Em relação a aparência, a maior parte dos estabelecimentos foram classificados como ótimo (77,1%), seguido de 16,9% como bom e 6,0% regular.

Conclusão

Foi observado um grande percentual de estabelecimentos que fornecem alimentos de baixo valor nutricional, com destaque para doces, porções e bebidas alcoólicas. Apesar da avaliação ser subjetiva e não serem avaliados quesitos específicos que a legislação brasileira exige, os resultados indicam necessidade de melhora na supervisão e vigilância das áreas de alimentação dos *shoppings centers*.

Referências

MARTINS, P.A., CREMM, E.C., LEITE, F.H.M., MARON, L.R., SCAGLIUSI, F.B. OLIVEIRA, M.A. Validation of an Adapted Version of the Nutrition Environment Measurement Tool for Stores (NEMS-S) in an Urban Area of Brazil. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 45, n. 6, p. 785-792, 2013.

SAELENS, B.E, GLANZ, K., SALLIS, J.F., FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. **American Journal of Preventive Medicine**, v. 32, n. 4, p. 273-281, 2007.

Palavras-chave: cardápio; higiene; segurança alimentar

APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DO MÉTODO CURVA ABC NA GESTÃO DE ESTOQUE DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA HOSPITALAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA.

YAHÍA MARIANA MENDONÇA GAMA; ALUSKKA CANUTHO DA SILVA; JOANA RAFAELA SILVA LEITE; CASSANDRA FARIAS DE LIMA; JANAÍNA OLIVEIRA DOS SANTOS

¹ UFCEG - Universidade Federal de Campina Grande, ² HOSPITAL DE TRAUMA - Hospital de Emergência e Trauma de Campina Grande Dom Luiz Gonzaga Fernandes
yahiammg@gmail.com

Introdução

O método da análise de classificação ABC é uma ferramenta que auxilia no gerenciamento de estoques, proporcionando informações relevantes sobre aqueles produtos que tem maior ou menor demanda relacionado com o custo de obtenção. A curva de ABC possibilita a divisão de itens em categorias (A, B e C), em relação aos investimentos feitos em estoque. Na Classe A constam os itens de alto valor de consumo; na Classe B estão os itens que possuem um valor de consumo intermediário e na Classe C estão os itens cujo valor é baixo. Portanto, 20% dos itens devem pertencer a Classe A e não ultrapassar 50% dos custos totais de investimento, já na Classe B, 30% dos itens não devem transpor 30% dos custos totais e na Classe C, 50% dos itens, não devem ser superior a 20% dos custos totais.

Objetivos

Averiguar a contribuição e a aplicabilidade da curva ABC para a redução dos custos, e controle sobre os itens que compõem o estoque de uma unidade de alimentação coletiva hospitalar.

Metodologia

Trata-se de um estudo de revisão em que foi realizada uma consulta de artigos originais e de revisão publicados nas bases de dados: LILACS, SCIELO e Periódico Capes, publicados no período de janeiro de 2000 a 2017, utilizando-se os descritores: gestão de estoques, Curva ABC e custos, nos idiomas inglês, espanhol e português. Para o desenvolvimento do trabalho, foram selecionados sete artigos que obedeciam aos critérios de inclusão e exclusão.

Resultados

De acordo com a bibliografia consultada foi possível observar que o controle de estoque de gêneros, portanto, visa reduzir custos, racionalizando a quantidade destes gêneros, além de ser uma ferramenta eficaz no acompanhamento do controle de estoque através de fichas de prateleira, livros de registro, nos quais se relacionam as entradas e saídas dos produtos, bem como, planejamento, padronização, aquisição, recebimento, armazenamento e distribuição dos itens. Assegurando a unidade hospitalar o acesso aos itens necessários e indispensáveis, respaldados nos critérios de segurança, custo e qualidade.

Conclusão

A Ferramenta Curva ABC é utilizada de forma a otimizar o fluxo de produtos no recebimento, armazenagem, separação e carregamento. Além de ser capaz de melhorar as despesas internas de um hospital reduzindo assim, os grandes estoques a estagnação de dinheiro em produtos muito caros em uma Unidade de alimentação e Nutrição. O foco principal deste estudo, portanto, é contribuir com o aperfeiçoamento do controle da aquisição dos gêneros alimentícios adquiridos pelo hospital, estabelecendo critérios para esta aquisição através da utilização do método ABC.

Referências

SILVA, M. A. P. Aplicação do método Curva ABC de Pareto e sua contribuição para gestão das farmácias hospitalares. 2011. 32 f. Monografia (Especialização em Gestão de Sistemas e Serviços de Saúde), Departamento de Saúde Coletiva, Centro de Pesquisas Aggeu Magalhães, Fundação Oswaldo Cruz. Recife.

BAUER, A. L. Gestão da assistência farmacêutica: aplicação da curva abc para gestão de medicamentos em uma farmácia hospitalar do sistema único de saúde. 2015. 33 f. Trabalho de conclusão de Curso (Especialização de Gestão em Saúde), Escola de Administração/UFRGS – Universidade Aberta do Brasil (UAB). Rio Grande do Sul.

PEDROSO, B. L.; SILVEIRA, M.; PACHECO, D. A. J. Impacto da variabilidade da demanda no dimensionamento de estoques de segurança de produtos importados. **Iberoamerican Journal of Industrial Engineering**, Florianópolis, v. 7, n. 13, 2015. Disponível em: <http://incubadora.periodicos.ufsc.br/index.php/IJIE/article/view/3077>. Acesso em: 13 out.

2017.

MUNHOZ, L. B. et al. Gerenciamento de estoque e montagem de curva abc em um supermercado varejista no município de Osvaldo Cruz. **Colloquium Exactarum**, v. 8, n.4, Dez. 2016. Disponível em: <http://revistas.unoeste.br/revistas/ojs/index.php/ce/article/view/1899/1818>. Acesso em: 13 out. 17.

RAIZER, R. C. Classificação abc em estoque de material médico hospitalar: o caso do hospital regional de Cacoal – HRC. 2014. 41 f. Trabalho de Conclusão de Curso. Fundação Universidade Federal De Rondônia – UNIR.Cacoal, Rondônia.

Palavras-chave: Controle de estoque; Serviço hospitalar; Gestão da qualidade

APROVEITAMENTO DE FRUTAS DESTINADAS AO REFUGO EM UM SUPERMERCADO EM FORTALEZA-CEARÁ, EM BENEFÍCIO DA PRÓPRIA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS.

MARIA JOSÉ HOLANDA FREIRES; DANIELE DE ARAÚJO OLIVEIRA; LISIDNA ALMEIDA CABRAL; IRENE CARNEIRO PESSOA

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará

lisidna@yahoo.com.br

Introdução

A geração de resíduos orgânicos cresce em larga escala diariamente no âmbito mundial, proveniente, não exclusivamente, da cadeia produtiva, mas, das residências, indústrias, hospitais e supermercados, sendo este último, um sistema de autosserviço que oferece grande variedade de produtos e alimentos, entres eles, frutas, verduras e legumes expostas à venda no setor de hortifruti. No entanto, este setor apresenta altos índices de perdas devido à perecibilidade, condição inata do alimento, refletindo numa alta demanda de produtos destinados ao refugo, gerando resíduos orgânicos, impactando negativamente no meio ambiente e deixando de obter retorno financeiro ao supermercado. Entende-se por refugo, os alimentos que estão fora das especificações e características próprias para sua comercialização e que não satisfazem aos padrões de qualidade do estabelecimento ou do consumidor. Nesse contexto, foi verificado que o aproveitamento de frutas destinadas ao refugo, por não possuírem mais valor comercial, porém adequadas ao consumo dispendo de valor nutricional, se torna imprescindível, podendo o supermercado utilizar estas frutas em benefício da alimentação dos seus funcionários através de preparações culinárias de baixo custo e de grande aceitabilidade.

Objetivos

Aproveitar as frutas destinadas ao refugo em um supermercado em benefício da própria alimentação dos funcionários desta empresa.

Metodologia

Trata-se de um estudo analítico com delineamento transversal e abordagem quantitativa, se desenvolveu nas instalações de um supermercado, na região metropolitana na cidade de Fortaleza, Ceará, no período de 26 de setembro a 10 de outubro de 2017, onde foi coletado dados técnicos referente ao desperdício de hortifrutis do mês de setembro de 2017 sendo sugerido o aproveitamento das frutas destinadas diariamente ao setor de refugo. O recolhimento das frutas para o aproveitamento aconteceu diariamente no período acima citado, no setor de hortifruti, no intuito de selecionar aquelas frutas que ainda estavam aptas para o consumo.

Resultados

O levantamento do refugo total do mês de setembro, no setor de frutas, legumes e verduras, mostrou que foram desperdiçadas 13.483 toneladas, incluindo frutas, legumes e verduras. Deste total, as frutas tiveram o maior percentual de desperdício, cerca de 49%. Contudo, a atitude de selecionar e retirar do refugo as frutas que estavam adequadas ao consumo para se fazer preparações fáceis e de baixo custo, como: mousses, doces, vitaminas e suco diminuiu, em média 64% do desperdício destes alimentos, reduziu a formação de resíduos sólidos no supermercado, visto que dos 202,7Kg de frutas que seriam desperdiçados no período da pesquisa, aproveitou-se 129Kg para se fazer preparações diversas.

Conclusão

Devido a grande geração de resíduos orgânicos num supermercado, é necessário implementar ações e estratégias viáveis para minimizar o volume de resíduos gerados, e através das atividades realizadas, ou seja, preparações culinárias, incluindo as frutas destinadas ao refugo, obteve-se um aproveitamento relevante de quase sessenta e cinco por cento, gerando benefícios financeiros e sociais, causando bem estar aos funcionários, menor geração de resíduos orgânicos, redução de custos, e preservação do meio ambiente.

Referências

BRAGA, S. Como reciclar os restos de alimentos. 2014. Disponível em: Acesso em 15 jan. 2015.

FAO. 2010 Annual Report On FAO activities in support of producers organizations and agricultural cooperatives. Disponível em: http://www.fao-ilo.org/fileadmin/user_upload/fao_ilo/pdf/2010_COPACreport.pdf. Acesso em: 03/11/2017 às 13:45hs

FEHR, M.; ROMÃO, D.C. Frutas e Hortaliças: Um diagnóstico das perdas na. Brasil Alimentos, São Paulo, n. 14, p. 25-30, bimestral. 2002.

FUNDAÇÃO ABRAS. Cinquenta Anos de Supermercados no Brasil. São Paulo: Fundação ABRAS, 2002

SILVA, H. dos S.; MACIEL, C. S. Gerenciamento dos resíduos sólidos nas centrais de abastecimento. In: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO - ABRACEN. Manual operacional das Ceasas do Brasil. Belo Horizonte: AD2 Editora, 2011. p. 159-165.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; frutas; hortaliças ; resíduos orgânicos

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS PÓS-PREPARO: AVALIAÇÃO DE TEMPERATURAS DE EQUIPAMENTOS

CARLOS RODRIGO NASCIMENTO DE LIRA; SULAMITA OLIVEIRA GONZAGA; JOELI SILVA DE SOUZA; TIAGO SOUZA MORAES; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
sulamitagonzaga@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição buscam dentre vários aspectos, atentar-se para a qualidade higienicosanitária dos produtos, configurando-se como questão fundamental para a oferta de um alimento seguro (FERREIRA et al., 2011). Das etapas de produção até o consumo, a obtenção de um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico, depende tanto da qualidade da matéria-prima quanto da manutenção desta condição. Se um alimento coccionado fica exposto à temperatura ambiente, pode-se assim possibilitar a proliferação de microrganismos patogênicos. Assim sendo, para a preservação dos alimentos, existem diversos métodos, dentre eles os processos bactericidas, que têm a capacidade de destruir os microrganismos, a exemplo da cocção (a 100°C, a maioria das bactérias morrem) e processos bacteriostáticos como a refrigeração e/ou congelamento (abaixo de 0°C, retardando o crescimento) (SILVA JR, 1997).

Objetivos

Avaliar a temperatura dos equipamentos usados para armazenamento e distribuição dos alimentos no pós-preparo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Restaurante Universitário.

Metodologia

Estudo transversal com abordagem quantitativa, realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia, tendo sido aprovado pelo Comitê de Ética da Escola de Nutrição da Universidade, nº 228.318/2012. Os dados são referentes ao controle de temperatura dos pass-through e balcões de distribuição, ambos aquecidos e refrigerados. A coleta de dados ocorreu de janeiro a março de 2016, da segunda a sexta-feira, sendo registrados em formulário próprio. Foram utilizados os termômetros de haste de aço inoxidável, digital da marca MINIPA, com faixa de medição -10°C a 200°C com precisão de 2°C para aferir a temperatura dos alimentos expostos nos balcões de distribuição e termômetro a laser da marca FLUKE 62 MINI-IR com alcance de -30°C à 500°C para aferição no interior dos equipamentos, assim como dos alimentos armazenados. O tempo para a leitura no termômetro foi de um minuto ou até estabilização do visor medidor. Antes e após cada aferição o termômetro em haste passava por higienização, usando papel toalha não reciclável e álcool a 70%. A tabulação e análises dos dados foram realizadas pelo programa Microsoft Excel© versão 2010. Os resultados foram apresentados através da média, mediana e desvio padrão para verificar a proporção de desvios ou não de temperatura conforme a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e Centro de Vigilância Sanitária 05/2013 (SÃO PAULO, 2013).

Resultados

Ao analisar as temperaturas dos equipamentos utilizados na Unidade, notou-se que os balcões de distribuição aquecidos mostraram adequação ao preconizado pela legislação em vigor, apresentando, 87,23% de conformação para o balcão 1 e 80,95% para o balcão 2. Porém, a cadeia refrigerada mostrou inconformidade em sua totalidade para os dois balcões, sendo 98,11% para o balcão 1 e 86,67% para o 2, mostrando-se em contradição à legislação vigente no país, ou seja, as temperaturas estavam acima dos 10°C.

Conclusão

Ante os achados do trabalho, mostra-se que a cadeia refrigerada, tanto nos balcões de distribuição quanto dos pass-throughs necessitam de uma intervenção, quer seja na calibração ou na aquisição de novos equipamentos, visto que estes equipamentos, tanto da cadeia aquecida quanto na refrigerada, contribuem para a manutenção adequada de temperatura no pós-preparo, minimizando o risco de contaminação destes alimentos.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2004.
FERREIRA, M.A.; SÃO JOSÉ, J. F. B.; TOMAZINI, A. P. B.; MARTINI, H. S. D.; MILAGRES, R. C. M.; PINHEIRO-

SANT'ANA, H. M. Avaliação da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, v.70, n.2, p.230-5, 2011.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo: Diário Oficial de São Paulo, 2013.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 1997.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Qualidade Higienicosanitária; Unidade de Alimentação e Nutrição

ASPECTOS QUALITATIVOS DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM ABREU E LIMA, PERNAMBUCO

VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; TAWANA FIREMAND DE SOUZA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; KARINA CORREA DA SILVEIRA; CONSUELLO MARIA DE SOUZA OLIVEIRA; BRUNA DANIELE SANTIAGO DE OLIVEIRA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivianne.padilha@ufpe.br

Introdução

É cada vez maior o número de trabalhadores que realizam suas refeições fora do lar, este fato favorece escolhas alimentares não saudáveis e pode trazer malefícios à saúde. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a proposta de oferecer uma dieta equilibrada para os trabalhadores através de cardápios ofertados sob supervisão de um Nutricionista.

Objetivos

Avaliar os aspectos qualitativos das preparações do cardápio de uma UAN em Abreu e Lima, Paulista - PE, através da aplicação do método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio.

Metodologia

Estudo de caso de caráter qualitativo onde foram analisados os cardápios do almoço de 40 dias de uma UAN. Foi aplicado o AQPC, proposto por Veiros & Proença (2006), que analisa os seguintes itens: oferta de folhosos; frutas; presença de cores iguais; oferta de duas ou mais preparações ricas em enxofre (exceto feijão); carne gordurosa; fritura; doce; doce e fritura em um mesmo dia. O método foi aplicado em duas etapas, onde as preparações foram avaliadas diariamente (verticalmente) e em seguida, agrupou as avaliações diárias em semanas (análise horizontal). Paralelamente, foram propostos novos cardápios com alterações qualitativas, plenamente aplicáveis a Unidade, buscando sua melhoria nutricional e sensorial e servindo de embasamento para análise dos cardápios de referência do local. Após a análise do método AQPC, ambos os cardápios, foram classificados conforme metodologia proposta por Prado et al. (2013), de acordo com os aspectos positivos e negativos, classificando-os em ótimo, bom, regular ou péssimo conforme percentual de ocorrência. O programa Statistic for Windows foi escolhido para análise dos dados, sendo aplicado o Teste "T" de Student, considerando um nível de significância de 5%.

Resultados

A oferta de frutas e folhosos obteve classificação "ótimo" tendo 100% de presença nos dias analisados, não diferenciando estatisticamente dos cardápios propostos. Os cardápios estudados também apresentaram valor máximo (100%) no que diz respeito à presença alimentos ricos em enxofre e de doces, estes constituíram os aspectos mais negativos encontrados nesse estudo, obtendo ambos classificação "péssimo". A monotonia de cores obteve classificação "regular" com 30,61% dos dias analisados. Houve uma elevada oferta de carne gordurosa (67,5%), com classificação "péssimo", diferindo estatisticamente dos cardápios propostos onde esta foi revertida para a classificação "ótimo" com o percentual reduzido para 10%. Já com relação à presença de frituras e de doces associados a frituras num mesmo dia, ambos os critérios obtiveram baixo percentual (22,5%) gerando mesma classificação "bom", além disso, estes também diferiram estatisticamente dos cardápios propostos visto sua ausência em ambos os critérios.

Conclusão

A aplicação do AQPC na referida Unidade mostrou-se relevante, já que permitiu identificar os aspectos qualitativos que precisavam ser modificados, permitindo redução dos aspectos negativos (oferta de alimentos ricos em enxofre, doces, carnes gordurosas e cores iguais). Portanto, espera-se enfatizar a importância do uso do método AQPC como instrumento de trabalho do nutricionista visando à promoção da saúde e da qualidade de vida por meio da criação de refeições mais equilibradas e atrativas.

Referências

PINTO, L.; DUARTE, R.; GUEDES, R.; SANTOS, L. Avaliação da adequação do almoço de duas empresas ao programa de alimentação do trabalhador. Revista Nutrição Brasi. v. 15, nº4, 2016.
SILVA, S; MARTINEZ, S. Cardápio. Guia prático para a elaboração. 3ª Ed. São Paulo: Roca, 2014. 57p.

Palavras-chave: Avaliação Qualitativa; cardápio; Alimentação

ATITUDES DE COMENSAIS QUE CONFIGURAM RISCO DE CONTAMINAÇÃO AOS ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM PALMAS, TO

TATIANA EVANGELISTA DA SILVA ROCHA; AFRA RODRIGUES COSTA; LUDMILLA MOREIRA; SANDRA MARIA ROSA DE AGUIAR

¹ UFT - Universidade Federal do Tocantins
tatiana.evangelista@uft.edu.br

Introdução

Estima-se que no Brasil, de cada cinco refeições, uma seja feita fora de casa (AKUTSU et al., 2005). Com isso além da preocupação com a qualidade nutricional e sensorial, os aspectos de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são importantes (FONSECA et al., 2010). A presença de microrganismos patogênicos nos alimentos está associada à ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos, sendo considerado problema de saúde pública (FONSECA et al., 2010). Em restaurantes “self-service” a contaminação ocorre pelo modo incorreto da manipulação e distribuição das preparações, sendo a responsabilidade pela segurança dos alimentos de todos os participantes da cadeia produtiva, desde a produção da matéria-prima até o usuário final (HENRIQUES et al., 2014).

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco de comensais no ato de servir em um restaurante comercial, em Palmas.

Metodologia

Realizou-se um estudo exploratório por observação não participante. Desenvolveu-se o estudo em uma unidade de alimentação comercial com sistema de distribuição do tipo “self-service” em Palmas, Tocantins. Avaliaram as atitudes dos comensais por um instrumento de observação contendo os itens: não realizam anti-sepsia das mãos com álcool em gel; utilizam o celular ao servir; provam comida direto do buffet ou do prato; trocam os utensílios do buffet; falam em cima dos alimentos do buffet; tocam ou mexem no cabelo; tocam no nariz; tocam na boca e; tocam no olho, baseado no instrumento Henriques et al., 2014. Realizou-se a pesquisa em 3 dias não consecutivos no horário de 11:30 às 12:30, acompanhando 60 comensais por dia.

Resultados

Foram observadas atitudes de risco de 180 usuários. Em relação a higienização das mãos, considerou-se o uso do álcool gel antes de servir e não a lavagem das mãos nos banheiros, por impossibilidade de verificação. Foi identificado que 83,33% dos comensais não realizaram a higienização das mãos. E sabe-se que essa higienização é uma medida simples e eficaz para a redução de microorganismos que podem causar doenças (ANVISA, 2010). Em seguida observou que 26% dos comensais conversam em cima dos alimentos, atitude que configura risco, pois as gotículas de saliva emitidas na fala, possuem patógenos que podem contaminar os alimentos (ANVISA, 2010). Além disso, a RDC n° 216/2004, orienta que “o equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação”. A terceira atitude presente foi a de tocar no nariz, com 11,11% e 10,5% tocaram ou mexeram no cabelo e sabe-se que o couro cabeludo não coberto, pode ser fontes de contaminação de patógenos, que possibilitam retrocontaminações (ANVISA, 2010). Mesmo com menor frequência todas as atitudes sugeridas no instrumento da pesquisa foram observadas na prática. Detectou 7,2% dos comensais usando aparelhos móveis no buffet, esse aparelho pode abrigar diferentes patógenos e se tornar uma fonte exógena de infecções (NUNES; SILIANO, 2016).

Conclusão

Os comensais podem contaminar os alimentos durante o serviço, pois praticam atitudes de risco. Os restaurantes poderiam realizar ações educativas com usuários por meio de folders e mídias que esclarecessem os malefícios que as atitudes de risco podem causar para a saúde humana e que orientassem a conduta dos mesmos nesse tipo de restaurante. Ações como essas devem ser realizadas pelo profissional nutricionista na área de Alimentação Coletiva.

Referências

AKUTSU, R. D. C. C. D.; BOTELHO, R. B. A.; CAMARGO, E. B., OLIVEIRA, K. E. S. D. & ARAÚJO, W. M. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun., 2005

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienizar as mãos é essencial para prevenir doenças; 2010. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/anvisa+portal/anvisa/sala+de+imprensa/menu+-noticias+anos/2010+noticias/higienizar+as+maos+e+essencial+para+prevenir+doencas>. Acesso em: 05/11/2017.

FONSECA, M.P. et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para implementação das boas práticas. Alimentos e Nutrição Araraquara, Araraquara, v. 21, n. 2, p. 251-258, 2010.

HENRIQUES, P. et al. Users' attitudes of restaurant" self-service": an added risk for food contamination. Caderno de Saúde Coletiva, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 266-274, 2014.

NUNES, K.O.; SILIANO, P.R. Identificação de bactérias presentes em aparelhos celulares. Science, v. 7, n. 1, p. 22-5, 2016.

Palavras-chave: boas práticas de servir; legislação de alimentos; serviço de alimentação

ATITUDES DE RISCO DE CONSUMIDORES DE RESTAURANTES “SELF-SERVICE E UNIVERSITÁRIO” DE UMA CIDADE DO SUDOESTE DO PARANÁ

DEISE DAL MAGO; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, ² UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana
elis.fatel@hotmail.com

Introdução

A globalização ocasionou diversas mudanças no estilo de vida da população, dentre elas, mudanças nos hábitos alimentares. Pensando nestas mudanças, surgem novos tipos de serviços de alimentação, como as Unidades Produtoras de Refeições do tipo self-service. Esse modelo de produção visa oferecer aos consumidores opções alimentares variadas, com qualidade e rapidez de atendimento. Apesar de apresentar diversas vantagens para o consumidor, esse tipo de restaurante também apresenta desvantagens, sendo ligado frequentemente a surtos de doenças alimentares. Os surtos alimentares geralmente são ocasionados pela ingestão de alimentos contaminados dentro do próprio estabelecimento, especialmente pela falta de higiene dos manipuladores. Porém, todos os participantes da produção de alimentos são responsáveis por garantir alimentos seguros e de qualidade, desde a produção da matéria-prima até o consumidor final, sendo que este também pode ser responsável pela contaminação dos alimentos.

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco realizadas por consumidores de restaurantes comerciais e universitário do município de Realeza localizado no sudoeste do Paraná, perante os alimentos expostos em balcões self-service, no momento da distribuição dos alimentos.

Metodologia

Estudo de caráter exploratório com técnica de observação não participante. Foram avaliadas as atitudes de risco de consumidores de seis estabelecimentos, incluindo cinco restaurantes comerciais e um restaurante universitário, obtendo uma amostra de 979 participantes. Foram analisadas treze atitudes de risco, utilizando instrumento criado por Zandonadi et al. (2007). A coleta de dados foi realizada no período de novembro de 2016 a janeiro de 2017, no horário de maior fluxo de clientes, entre 11 e 13h. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal da Fronteira Sul com Número de Parecer: 1.776.204.

Resultados

Com a análise estatística dos dados, utilizando o teste qui-quadrado, observou-se que as atitudes que apresentaram maiores prevalências foram o ato de “não lavar as mãos imediatamente antes do autosserviço” (81,92%), “falar em cima das preparações expostas no balcão de distribuição” (57,71%) e “arrumar alimentos no prato com os utensílios das preparações” (48,52%). Também foi observado que o comportamento feminino se mostra com mais ocorrência nas atividades de “não lavar as mãos imediatamente antes do autosserviço” (88,25%), “mexer no cabelo perto das preparações expostas no balcão” (12,67%) e “falar em cima das preparações expostas no balcão de distribuição” (62,90%), nas demais atividades, o comportamento apresentou-se equivalente ao masculino. Além disso, quando comparado ao público dos restaurantes comerciais, os clientes do Restaurante Universitário se mostram com um comportamento de risco mais elevado.

Conclusão

Os resultados obtidos neste estudo permitem visualizar a alta prevalência de atitudes de risco cometidas por frequentadores de restaurantes. Evidenciando a necessidade da elaboração de atividades educativas para estes consumidores, visto que estes também podem ser responsáveis pela contaminação de alimentos.

Referências

MAGNONI, D; TARDIOLI, M; ZAGATO, M; et al. Segurança alimentar e informação nutricional podem reduzir a intoxicação alimentar na alimentação fora do lar. Rev Bras Nutr Clin. 2016; 31 (2): 91-6.

SANTOS, C. M; GONÇALVES, G. F; MACHADO, A. V; et al. Identificação da higienização simples das mãos dos consumidores antes das refeições em restaurantes tipo self service no município de Parnamirim/RN. Revista Verde (Mossoró – RN), v. 8, n. 2, p.17 - 22, abr-jun, 2013.

HENRIQUES, P; BARBOSA, R. M. S; FREITAS, F. C. P. W; et al. Atitudes de usuários de restaurante “self-service”: um risco a mais para a contaminação alimentar. Cad. Saúde Colet., 2014, Rio de Janeiro, 22 (3): 266-74.

GOULD, L. H; ROSENBLUM, I; NICHOLAS, D; et al. Contributing Factors in Restaurant-Associated Foodborne Disease Outbreaks, FoodNet Sites, 2006 and 2007. J Food Prot. 2013.

ZANDONADI, R. P; BOTELHO, R. B. A; SÁVIO, K. E. O; et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev. Nutr. 2007.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Doenças Transmitidas por Alimentos; Higiene dos Alimentos

ATITUDES DE RISCO DE USUÁRIOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE E SUAS POSSÍVEIS IMPLICAÇÕES NA CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; MERYHELLEN DE MEDEIROS SILVA

¹ FSM - Faculdade São Miguel

carolina_estevam@hotmail.com

Introdução

Em virtude das intensas mudanças ocorridas nas últimas décadas, transformações que afetaram o estilo de vida da população, tem-se verificado um aumento significativo da alimentação fora do domicílio. As dificuldades impostas pelos longos deslocamentos e a extensa jornada de trabalho impedem que a maioria dos indivíduos realize suas refeições em família. Dessa forma, a alimentação realizada fora do domicílio deixou de ser uma opção de lazer e passou a ser uma questão de necessidade para alguns e comodidade para outros, o que promoveu o aumento no número de restaurantes, principalmente aqueles com distribuição Self-service. Estes restaurantes destacam-se por vários fatores como, preço, praticidade e variedade de alimentos. No entanto, mesmo apresentando muitas vantagens, alguns fatores são ressaltados, uma vez que este tipo de distribuição está diretamente relacionado a contaminação dos alimentos servidos, devido seu tempo de exposição em temperaturas inadequadas e também pela conduta de risco dos clientes no momento do autosserviço, em que há possibilidade de contato direto com os alimentos ali expostos.

Objetivos

Avaliar as atitudes de risco dos consumidores no momento em que se servem em restaurantes com distribuição Self-service em Recife- PE, visando verificar as atitudes de risco de maior prevalência e comparando as frequências das atitudes apresentadas em cada restaurante.

Metodologia

Tratou-se de um estudo de caráter exploratório e observacional autorizado pelos proprietários dos restaurantes mediante Carta de Anuência. O estudo foi realizado em três restaurantes do tipo Self-service da região metropolitana do Recife-PE, escolhidos por conveniência e gerenciados pelo mesmo Nutricionista. A população do estudo foi composta de consumidores, dentre eles homens e mulheres de diversas faixas etárias, que eram observados individualmente. A coleta de dados ocorreu no mês de abril de 2017, nos horários de 11:30 às 13:30, durante o almoço sendo utilizada uma lista de checagem composta de treze itens para fins de identificar possíveis atitudes de risco de contaminação nos restaurantes. Os dados coletados foram analisados no programa Microsoft Excel 2010 e no software Script case.

Resultados

Durante a realização deste trabalho foram observados no total 294 consumidores. A atitude de maior prevalência nos três restaurantes avaliados foi o item “Não lavar as mãos antes do autosserviço” com o percentual médio de 48,6% dos usuários. A conscientização dos usuários quanto a esta atitude é de extrema importância, a partir de ações educativas, cartazes, mídias, como também a adoção de medidas por parte dos proprietários como a disponibilização de lavatórios com sabonetes bactericida e papel toalha na área de consumo. Foi constatado também que 40,47% dos clientes falavam sobre as preparações no balcão de distribuição e 7,14% mexiam nos cabelos perto das preparações expostas, podendo ocasionar quedas de cabelo, contaminando os alimentos. Dos três restaurantes analisados um deles obteve maior frequência das atitudes analisadas, consequentemente apresentando um maior risco de contaminação alimentar, por meio dos consumidores.

Conclusão

A partir dos resultados apresentados nesta pesquisa é possível observar que o número de consumidores que praticam atitudes de riscos nos restaurantes de autosserviço é alto, evidenciando que a qualidade dos alimentos nos restaurantes com este sistema não é somente responsabilidade do manipulador.

Referências

- 1.BANCZEK, H. F. L.; VAZ, C. R.; MONTEIRO, S. A. Comportamento dos consumidores em self-service no município de Curitiba. Rev Bras Tecnol Agroindustr. v. 4, n.1, p.29-41, 2010.
- 2.JEVŠNIK, M.; HLEBEC, V.; RASPOR, P. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. Food Control. v.19, n. 8, p.737-45, 2008.
- 3.LIMA, J. X.; OLIVEIRA, L. F. O crescimento do restaurante self service: aspectos positivos e negativos. Hig. aliment, v.

19, n. 128, p. 45-53, 2005.

4.MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Atitudes de risco dos consumidores em self service. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, v.71, n.4, p 738-739, 2012.

5.ZANDONADI, R.P, et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço, Rev. Nutr., vol.20, n.1, p.19-26, 2007.

Palavras-chave: autosserviço; consumidores ; DTAs

ATITUDES DE RISCO DOS COMENSAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PRIVADA DA CIDADE DE RECIFE, PERNAMBUCO

VIVIANE MICHELE DOS SANTOS; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; MYRELLA HEVELLYN RODRIGUES NEVES; FABIANA NOGUEIRA BENEDITO DA SILVA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; VIVIANE LANSKY XAVIER

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

vivisan6@yahoo.com.br

Introdução

Percebe-se que com o avanço industrial os indivíduos modificaram seu estilo de vida, principalmente em relação aos hábitos alimentares, passando a desfrutar menos da alimentação a domicílio, o que justifica o aumento da demanda dos serviços de alimentação coletiva, notadamente nas Unidades de Alimentação e Nutrição instaladas nas indústrias. Sendo, os frequentadores destes ambientes, os responsáveis pela segurança dos alimentos com a mesma intensidade que os manipuladores de alimentos. Assim, faz-se relevante alertar e orientar sobre os riscos relacionados à autocontaminação, considerando que os comensais desempenham papel importante na cadeia analisada.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar as atitudes de risco praticadas pelos comensais de um restaurante institucional da cidade de Recife, Pernambuco.

Metodologia

Foi realizado um estudo exploratório com técnica de observação não participante, não havendo abordagem por parte das pesquisadoras com relação aos indivíduos. Selecionou-se treze atitudes de risco. Depois foram observadas as condutas inadequadas no autosserviço de 40 comensais, sendo esta amostra correspondente a 10% dos comensais do restaurante. A observação foi efetuada a cada cinco indivíduos, no período de três dias consecutivos, das 10:00 às 13:00 horas. Posteriormente, foi realizada tabulação de dados. Em seguida, executou-se uma campanha educativa afim de conscientizar os freqüentadores do restaurante institucional sobre os riscos decorrentes de comportamentos inapropriados no ato do autosserviço. Após oito dias da realização da atividade educativa, o estudo observacional foi repetido. Os dados foram analisados no programa Microsoft Excel®, que determinou por meio de análise estatística simples o percentual de pessoas que praticavam cada atitude de risco.

Resultados

Os dados apontaram que 80,56% dos comensais avaliados praticaram pelo menos uma atitude de risco. As condutas com maior incidência foram: falar em cima das preparações (66,7%); recontaminar as mãos após a lavagem (55,6%); mexer no cabelo sobre as preparações (19,4%); arrumar os alimentos no prato com os utensílios das preparações (16,66%); deixar objetos ou parte do corpo tocarem nas preparações (11,11%). Após a atividade educativa, os percentuais de condutas de riscos diminuíram para: falar em cima das preparações (36,1%); recontaminar as mãos após a lavagem (50,0%); mexer no cabelo sobre as preparações (5,6%); arrumar os alimentos no prato com os utensílios das preparações (8,3%); exceto para a atitude de risco - deixar objetos ou parte do corpo tocarem nas preparações (27,8%). Nesta atitude de risco em especial, verificou-se que no dia da pesquisa foi servido macarrão “tipo espaguete”, sendo esta preparação responsável pelo aumento da prática de risco em questão. Estas condutas de risco no momento do autosserviço apresentam íntima relação com o desconhecimento, por parte dos comensais, sobre boas práticas em restaurantes, sejam estes públicos ou privados. Sendo ignorado o fato de que suas condutas podem também favorecer a contaminação, o que foi constatado nesta pesquisa.

Conclusão

A análise das atitudes de risco evidencia a necessidade de campanhas educativas no sentido de socializar informações relativas à segurança alimentar e conscientizar assim, os comensais da corresponsabilidade, na mesma intensidade que os manipuladores, na garantia da manutenção da qualidade higiênico-sanitária.

Referências

CHOUMAN, K.; PONSANO, E. H. G.; MICHELIN, A. F. Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service. Rev. Inst. Adolfo Lutz, v. 69, n. 2, p. 261-6, 2010.

JKEVSNIK, M; HLEBEC, V.; RASPOR, P. Consumers' awareness of food safety from shopping to eating. Food Control,

2008;19(8):737-45.

LEAL, L. M.; MONTEIRO, M. J. S. D.; LUZ, N. S.; MONTEIRO, E. P. D. Análise das atitudes de risco de consumidores em restaurantes self-service do município de Picos-PI. *Revinter*, 2016, v. 09, n. 03, p. 21-35.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço. *Rev Nutr.*, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.

Palavras-chave: Condutas; Restaurante; Autosserviço

AUMENTO NA PRESENÇA DE ALIMENTOS RECOMENDADOS EM CARDÁPIOS DE 2009 PARA 2015: UMA ESTUDO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REGIÃO SUL DO BRASIL

YASMIN EL KALADRI MONTEIRO; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; RAFAELA KAREN FABRI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

suzi.cavalli@ufsc.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) experimenta significativas transformações desde 2009, principalmente com a obrigatoriedade da aquisição de alimentos da agricultura familiar, além da restrição e proibição da aquisição de alimentos de baixa qualidade nutricional (BRASIL, 2009). A oferta de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar tem contribuído para maior aquisição de vegetais e frutas e cardápios mais próximos da realidade de produção local (CHAIM; BELIK, 2012; DENTZ; RAMBO, 2015).

Objetivos

Analisar modificações na configuração dos cardápios da alimentação escolar de municípios da Região Sul, a partir das alterações regulamentares do Programa implantadas pela Lei nº 11.947/2009.

Metodologia

Realizou-se um estudo transversal, descritivo com abordagem quantitativa. Foram analisados cardápios escolares de 21 municípios, representantes das mesorregiões da Região Sul, sendo 8 do Paraná, 6 de Santa Catarina e 7 do Rio Grande do Sul. Foram selecionados cardápios de um mês do ano de 2009 e um mês do ano de 2015, totalizando aproximadamente 1000 dias de cardápio analisados. A análise utilizou o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC Escola) que classifica os itens alimentares dos cardápios em categorias de alimentos Recomendados e Controlados (VEIROS; MARTINELLI, 2012). Foi calculada a diferença na presença dos grupos alimentares de 2009 e 2015, resultando em médias percentuais: positivo em caso de aumento e negativo em caso de redução. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em pesquisa (processo 1.002.956).

Resultados

Verificou-se um aumento geral na presença de alimentos Recomendados (+3,09%) dos grupos de frutas in natura (+13,8%); saladas (+4,93%) e vegetais não amiláceos (+1,13%). Em contrapartida, foi observada redução na oferta de leguminosas (-4,77%). Houve diminuição de alimentos Controlados (-0,66%), como embutidos ou produtos cárneos industrializados (-3,77%); alimentos concentrados, em pó ou desidratados (-3,13%); alimentos industrializados semiprontos ou prontos (-1,1%); frituras, carnes gordurosas e molho (-0,73%); cereais matinais, bolos e biscoitos simples (-0,07%). A redução na presença de saladas e vegetais não amiláceos foi observada em Santa Catarina (-4,1%), porém para esse estado também foi registrado o maior aumento na oferta de frutas (+26,5%). O método de avaliação indicou redução na oferta de preparações com cor similar na mesma refeição para os três estados (-0,63%), o que pode sinalizar uma maior diversificação alimentar. Nesse aspecto, houve destaque para os municípios de Santa Catarina, no qual a média de redução de preparações com cor similar foi de 5,1%. Observou-se aumento das preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar (+2,27%). Não foram ofertadas bebidas com baixo teor nutricional nos cardápios avaliados, em conformidade com a legislação.

Conclusão

A análise pelo método AQPC Escola possibilitou identificar o aumento da presença de alimentos Recomendados, como frutas, saladas e vegetais não amiláceos. E ainda, a redução de alimentos e preparações controladas, como embutidos, frituras, biscoitos e alimentos concentrados. Contudo, observou-se redução da presença de leguminosas e o aumento da presença de preparações doces. Acredita-se que as modificações observadas estão relacionadas às alterações na legislação do Programa ocorridas no ano de 2009 e o aumento de frutas e vegetais, principalmente com a obrigatoriedade de compra da agricultura familiar.

Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. Brasília, 2009.

CHAIM, N.; BELIK, W. São Bernardo do Campo: Atuação Pioneira em favor da Agricultura Familiar. In: CORÁ, M. A. J.; BELIK, W. (Org.). Projeto Nutre SP: Análise da inclusão da agricultura familiar na alimentação escolar no estado de São Paulo. São Paulo: Instituto Via Pública, 2012. p. 77-87. 14

DENTZ, E.V.; RAMBO, A.G. Mercados institucionais e novos usos do território: considerações sobre o PNAE em Santa Catarina. SOBER - Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. 2015.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição em Pauta, São Paulo, p.2-13, maio/jun. 2012.

Palavras-chave: Refeições; Agricultores familiares; Escolares

AValiação DA Satisfação DOS Comensais DE Uma Unidade DE Alimentação E Nutrição DO Município DE Caxias DO Sul/RS

GABRIELA CHILANTI; LETÍCIA KAHLER STRAGLIOTTO; THABATA PEDRONI

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

gabrielachilanti@gmail.com

Introdução

Todo ser humano tem direito a alimentos saudáveis, seguros e saudios, estes devem ser produzidos de forma sustentável e estarem de acordo com a sua cultura (BRASIL, 2008). Todos sentidos que o ser humano possui (olfato, tato, visão, audição e paladar) são envolvidos durante a alimentação, aumentando assim o prazer de comer (PROENÇA, 2009). O número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa vêm crescendo significativamente e com isso cresce também o número de estabelecimentos que produzem refeições, entre estes, pode-se citar as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A satisfação dos consumidores é de fundamental importância e a avaliação dessa satisfação pode ser utilizada como medida da qualidade do serviço prestado e a partir deste, auxiliar os gestores na busca por melhoria contínua (ABREU, SPINELLI e PINTO, 2011).

Objetivos

Este trabalho objetivou avaliar os níveis de satisfação dos clientes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte do município de Caxias do Sul/RS.

Metodologia

O monitoramento da satisfação foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Caxias do Sul (RS). Esta Unidade serve em média 4500 refeições/dia, com funcionamento de segunda a sexta-feira. Os dados coletados foram referente ao período de três meses (julho, agosto e setembro/2017), utilizando o aparelho eletrônico localizado no refeitório, dotado das seguintes opções: muito satisfeito, satisfeito, insatisfeito ou muito insatisfeito. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel 2010 e apresentados em média \pm desvio padrão. Por se tratar de uma pesquisa que tem como objetivo somente o monitoramento de um serviço a fins de melhoria e não visa obter um conhecimento generalizável torna-se dispensável a submissão ao comitê de ética em pesquisa.

Resultados

A partir dos dados coletados durante o período avaliado, foi possível observar que a média do percentual de satisfação foi de 93%, sendo 37,4% muito satisfeito, 55,4% satisfeito, 3,9% insatisfeito, 3,3% muito insatisfeito. No período considerado foram servidas entorno de 227.150 refeições, onde apenas 24.741 votaram, caracterizando 7,2% de votantes.

Conclusão

Pode-se concluir no estudo que a maioria das pessoas que aderiram a pesquisa estão satisfeitas com os serviços, sendo que os itens citados mais vezes foram: muito satisfeitos e satisfeitos. A informação referente a satisfação possibilita a obtenção de uma percepção do serviço de alimentação, contribuindo para adaptar cada vez mais o cardápio com o gosto alimentar do comensal. Para que se possa ter dados mais significativos referente a satisfação na UAN é importante que ocorra uma maior adesão por parte dos comensais. As campanhas de incentivo podem ser utilizadas a fim de aumentar o número de votantes.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 140p.
- BRASIL. Ministério Público da União. Direito a alimentação adequada. Brasília, 2008.
- PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular 2009.

Palavras-chave: satisfação do usuário; satisfação do usuário; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE GRANDE PORTE DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL/RS

GABRIELA CHILANTI; LETÍCIA KAHLER STRAGLIOTTO; THABATA PEDRONI

¹ UCS - Universidade de Caxias do Sul

gabrielachilanti@gmail.com

Introdução

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são espaços voltados para a preparação e fornecimento de refeições de acordo com o perfil da clientela, devendo estar equilibradas em nutrientes e apresentarem bom padrão higiênico sanitário. (LANZILLOTTI et al., 2004). No gerenciamento de um Serviço de Alimentação um fator de grande relevância é o desperdício este, é proveniente das sobras e dos restos de alimentos. Resto ingesta é a quantidade de alimentos devolvida no prato ou bandeja pelo cliente e deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, como também da falta de integração com o cliente (VAZ, 2006). Os níveis de desperdício nas UANs podem variar muito e estão relacionados com diversos fatores, entre eles a conscientização dos clientes, a qualidade da preparação, a temperatura do alimento servido, o apetite do cliente, o tempo disponível para a refeição e os utensílios de servir inadequados (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2011).

Objetivos

O presente trabalho teve por objetivo avaliar o resto ingesta em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de grande porte do município de Caxias do Sul/RS.

Metodologia

O estudo foi realizado no período de três meses (junho, julho e agosto/2017), a coleta do resto ingesta ocorreu de segunda a sexta-feira em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Caxias do Sul (RS). A Unidade avaliada serve em média de 4500 refeições/dia (almoço e janta). Para a pesagem do resto ingesta não foram considerados os descartáveis, os ossos e as cascas de frutas. O cálculo per capita do resto ingesta foi calculado de acordo com a equação recomendada por Augustini e colaboradores (2008): per capita do resto ingesta (Kg) = peso do resto / número de refeições servidas. Os dados foram tabulados em planilha Microsoft Office Excel e apresentados em média \pm desvio padrão. Por se tratar de uma pesquisa que tem como objetivo somente o monitoramento de um serviço a fins de melhoria e não visa obter um conhecimento generalizável torna-se dispensável a submissão ao comitê de ética em pesquisa.

Resultados

Durante o período avaliado, a Unidade de Alimentação e Nutrição serviu $4450 \pm 28,87$ refeições/dia, considerando o almoço e a janta. Os resultados mostram que o resto ingesta desta Unidade é de aproximadamente 49 ± 2 gramas por pessoa/dia, se considerarmos os números mensais (4400Kg) e per capita médio de consumo (± 800 g/pessoa/dia), poderíamos alimentar mais de 5500 pessoas por mês.

Conclusão

Considerando o alto desperdício na unidade avaliada, ressalta-se a importância de que, o resto ingesta nas Unidades de Alimentação e Nutrição deve ser avaliado não somente do ponto de vista econômico, mas também pela falta de integração e sensibilização da clientela. Diante disso, faz-se necessário a realização de ações junto ao comensal a fim de conhecer suas preferências alimentares e também conscientizá-los quanto ao desperdício de alimentos.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2011. 140p.
- AUGUSTINI, P. K.; TESCARO, T. C.; ALMEIDA, F. Q. A. Avaliação do índice de resto ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. Rev. Simbio-Logias, Botucatu, v. 1, n. 1, p. 99-110, 2008.
- LANZILLOTTI, H.S.; MONTE, C.R.V.; COSTA, V.S.R.; COUTO, S.R.M. Aplicação de um modelo para avaliar projetos de unidades de alimentação e nutrição. Nutrição Brasil, v. 3, n. 1, p. 11-17, 2004.
- VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006. 193p.

Palavras-chave: desperdício de alimentos; resto ingesta; unidade de alimentação e nutrição

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA EM FUNCIONÁRIOS DO SETOR HOTELEIRO

MARÍLIA CAVALCANTE ARAÚJO; ANNA CAROLINA SAMPAIO LEONARDO; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; INGRID MARIA PORTELA SOUSA; CHRISTIANE MARIA MACIEL DE BRITO BARROS; WILMA STELLA GIFFONI VIEIRA BARONI

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará, ² GRAN MARQUISE - Gran Marquise Hotel, ³ UNIFOR - Universidade de Fortaleza
clarice.araujo@uece.br

Introdução

Nas últimas décadas, as mudanças nos padrões alimentares e nutricionais da população tem sido uma das principais características da sociedade moderna. Essas mudanças levam à chamada transição nutricional, na qual elevada porcentagem da população mundial se encontra, sendo caracterizada pelo aumento na prevalência de sobrepeso e obesidade e redução da desnutrição. Sendo caracterizada com uma doença crônica multifatorial, a obesidade é definida pelo excesso de gordura corporal, tendo como causa o sedentarismo, consumo calórico excessivo, além de fatores socioculturais, genéticos e metabólicos. De maneira preocupante, a obesidade está relacionada ao desenvolvimento de variadas comorbidades que afetam a qualidade de vida e exercem influência direta sobre a capacidade de trabalho do indivíduo, tendo como destaque as doenças relacionadas ao sistema cardiovascular, hipertensão arterial sistêmica (HAS), câncer e diabetes. Para a vigilância dos fatores de risco das doenças crônicas não transmissíveis, a Organização Mundial de Saúde (OMS) indica o uso da antropometria.

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo analisar o índice de massa corporal (IMC) e circunferência da cintura (CC) dos funcionários de um Hotel na cidade de Fortaleza/CE.

Metodologia

Neste estudo foram avaliados funcionários de um hotel de luxo em Fortaleza-CE, em outubro de 2017. Foram avaliados 31 profissionais (14 homens e 17 mulheres), com idade entre 19 e 61 anos (média de 34 anos), que concordaram em participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. O peso foi verificado utilizando-se balança digital (marca Avanutri, com capacidade de 150kg), com o indivíduo descalço e usando roupas leves. A estatura foi verificada utilizando-se uma fita métrica com capacidade de até 2m fixada a parede nivelada. Para obtenção da circunferência da cintura foi utilizada uma fita métrica inelástica com capacidade de até 150cm. Para a análise estatística foi utilizado o software Excel 2013 e aplicado o teste de correlação de Pearson para análise das variáveis, considerando como estatisticamente significantes os valores de $p < 0,05$.

Resultados

Com o resultado obtido no perfil antropométrico, detectou-se que 67,7% dos funcionários apresentaram excesso de peso, sendo 45,1% com sobrepeso e 22,6% com obesidade, apresentando IMC médio de 27,05 kg/m²; quanto à circunferência abdominal, observou-se que 54,8% dos participantes estavam com valores acima do considerado normal, sinalizando maior risco para o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis, como HAS, DM e doenças cardiovasculares. Quanto à correlação entre IMC e CC, os resultados evidenciaram uma forte associação e estatisticamente significativa nos gêneros estudados, com $r = 0,90255$ e $r = 0,82459$, $p < 0,05$, para o sexo feminino e masculino, respectivamente. Para toda a população em estudo, $r = 0,73102$, $p < 0,05$.

Conclusão

Foram encontrados níveis elevados de sobrepeso e obesidade, considerando o IMC. A CC avaliada obteve valores consideráveis para o risco de desenvolvimento de doenças relacionada à obesidade. Observou-se uma forte correlação do IMC com a CC. Este resultado evidencia a transição nutricional que o país permeia e ressalta a relevância de intervenção nutricional nessa população.

Referências

- ESCOBAR, F. A. Nutritional evaluation in employees of a food and nutrition unit. Cadernos UniFOA, n. 9, p. 51 – 57, abril, 2009.
- GUH, D. P.; ZHANG, W.; BANSBACK, N.; AMARSI, Z.; BIRMINGHAM, C. L.; ANIS, A. H. The incidence of co-morbidities related to obesity and overweight: a systematic review and meta-analysis. BMC Public Health, n. 25, v. 9, p. 8-88, 2009.

SARTURI, J. B.; NEVES, J.; PERES, K. G. Obesidade em adultos: estudo de base populacional num município de pequeno porte no sul do Brasil em 2005. *Ciência Saúde Coletiva*, n. 15, v. 1, p. 105-13, 2010.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. *Physical Status: the use and interpretation of anthropometry*. Geneva, 1995.

Palavras-chave: Índice de Massa Corporal; Avaliação Nutricional; Hotelaria

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DO BOLINHO DE MANIÇOBA EM UM CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL PARA USUÁRIOS DE ÁLCOOL E OUTRAS DROGAS EM BELÉM-PA

GLEICIANE MOURA DA SILVA; LARISSA BEATRIZ VASCONCELOS SOUSA; LUCIANA DA SILVA; THAIS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; NAIZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² HOL - Hospital Ophir Loyola
gleiciane.moura39@gmail.com

Introdução

A elaboração de novas preparações culinárias, a partir de uma receita tradicional, é uma forma de inovação e transformação que possibilita a descoberta de novos sabores, novas formas de consumo de um alimento. Podendo ser utilizada como estratégia para a promoção de cuidados em saúde, auxiliando no tratamento terapêutico de usuários atendidos nos Centros de Atenção Psicossocial (BRASIL, 2002). A maniçoba, prato típico do Pará, é de origem indígena, e costuma ser a principal refeição no almoço do Círio de Nazaré, festa religiosa da região, a preparação, tem como principal ingrediente a folha da mandioca, conhecida popularmente como maniva, precisa ser cozida por 7 dias, para eliminar o ácido cianídrico presente na folha, o qual é considerado altamente tóxico e perigoso para a saúde humana (SANTOS et al, 2013). A maniva é considerada fonte de: vitaminas: A e C, cálcio, ferro, e de proteína (FERREIRA, 2007).

Objetivos

Avaliar a aceitação do bolinho de maniçoba produzido pelos usuários de um Centro de Atenção Psicossocial álcool e drogas por meio do teste de aceitabilidade sensorial.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde, autorizado pela gerência do serviço e com aceite voluntário dos participantes. Trata-se de um estudo transversal descritivo, realizado no Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas em Belém-PA, no qual foi aplicado o teste de aceitabilidade sensorial (ABNT,1993) após a produção da preparação “Bolinho de Maniçoba”. A receita foi preparada pelos usuários do serviço, como ferramenta para auxiliar no tratamento terapêutico destes. O teste foi aplicado no dia 05 de outubro de 2017, logo após a produção da receita e contou com a participação de 24 pessoas que estavam presentes no local. Os participantes receberam uma amostra da preparação e em seguida foram convidados a responder à pergunta: “O que você achou dessa preparação?”, para a qual haviam 4 respostas possíveis: “Gostei muito”, “Gostei”, “Neutro” ou “Não Gostei”. As respostas foram registradas pelos pesquisadores em formulário próprio e ao final foram tabuladas no Software Microsoft Office Excel, versão 2013.

Resultados

O teste de aceitabilidade é utilizado para avaliar o resultado de novas preparações e possibilita verificar se as mudanças feitas no preparo de uma receita não levariam a rejeição do produto final. Entre os 24 participantes, 66,6% responderam “gostei muito”, 29,2% responderam “gostei” e 4,2% “não gostei”. Nenhum participante avaliou a receita como neutro. Observa-se que a preparação apresentou boa aceitabilidade entre os presentes, atingindo 95,8% de respostas positivas. As opiniões relatadas: “ainda não tinha visto, é gostoso”, “é diferente”, “fica crocante, mais gostoso ainda, já que a maniçoba é líquida”, evidenciam que novas receitas produzidas a partir de uma preparação tradicional conseguem obter sucesso, além de proporcionar aos usuários uma forma inovadora para auxílio no tratamento terapêutico no centro.

Conclusão

Conclui-se que a maioria dos participantes do estudo mostraram-se satisfeitos com a preparação confeccionada e servida (95,8%) de aceitação, garantindo assim o êxito da receita, além de propiciar aos usuários a participação integral na realização da preparação, que contou com um ingrediente que tem grande valor simbólico e cultural para todos os envolvidos.

Referências

1. SANTOS, Valdirene F. Neves dos; PASCOAL, Grazieli Benedetti. Aspectos gerais da cultura alimentar paraense.

Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo, 2013. Ano 5, n. 1, pág. 73-80.

2. FERREIRA, Geane Dias Gonçalves et al. Valor nutritivo de co-produtos da mandioca. Revista Brasileira de Saúde e produção Animal. Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007. vol. 8, n.4, p. 364-374.

3. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 336, de 19 de fevereiro de 2002. Estabelece as modalidades de CAPS – I, II, III. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2002/prt0336_19_02_2002.html. Acesso em: 13 out. 2017.

4. ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas. Análise sensorial de alimentos e bebidas: terminologia- NBR 12806. Rio de Janeiro: ABNT, 1993. p.8.

Palavras-chave: CAPS AD; Oficina culinária; Teste de Aceitabilidade; Usuários

AValiação DA ADEQUAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO OFFSHORE DE ACORDO COM OS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA 216 DE SETEMBRO DE 2014

ELIZABETH DA SILVA PINTO; JULIANA DA SILVA BARRA; GISLAINE ROZANI BIGIDO ANDRADE

¹ SENAC - Centro universitário SENAC

bethpinto@hotmail.com

Introdução

A qualidade higiênico-sanitária das unidades de alimentação e nutrição tem sido um fator de grande preocupação, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos contribuem para os índices de morbidade na América Latina. (AKTSU, 2005). O serviço de alimentação offshore apresenta uma série de particularidades e peculiaridades não vistas em restaurantes administrados em terra, como indústrias, hospitais e escolas, o que justifica a relevância deste estudo. Toda a rotina de um restaurante de navios e plataformas é complexa e diferenciada na gestão de pessoas, insumos e também na segurança dos alimentos.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi fazer uma avaliação as condições higiênico-sanitárias das unidades de alimentação offshore.

Metodologia

Foi realizado um estudo observacional e investigativo pela autora do trabalho em onze (11) unidades de restaurantes offshore localizadas na bacia de campos, bacia de Vitória e bacia de Santos. A seleção dos refeitórios foi feita de forma aleatória, com autorização da gerente da empresa através de correio eletrônico. Foi utilizado check list, baseado na Resolução de Diretoria Colegiada 216 de Setembro de 2004, elaborado por Saccol e aplicado no período de Junho de 2014 a Maio de 2016.

Resultados

1. Edificações e instalações. O grau de atendimento variou entre 53,57% e 82,14%, os itens que obtiveram maiores porcentagens de inadequação, ou seja, em desacordo com a legislação vigente no tocante a edificações e instalações foram listados: dimensionamento compatível às operações (54%); separação das atividades por meios físicos (63%); pisos sem rachadura (72%); portas com fechamento automático (90,1%); fluxo ordenado e sem cruzamentos (90,1%); ralos sinfonados com dispositivo de fechamento (72%); instalações sanitárias com portas com fechamento automático (54%); lavatório exclusivo para higiene das mãos (73%); controle de acesso ao pessoal (54%). 2. Higienização de instalações, equipamentos móveis e utensílios Neste item verificou-se a inadequação às normas vigentes: manutenção das condições higiênico-sanitárias dos equipamentos (27,27%); frequência de higienização (27,27%), e área de preparação higienizada (36,36%). 3. Controle Integrado de vetores e pragas urbanas Na variável Controle Integrado de vetores e pragas urbanas, a adequação foi de 60% a 80%. Nota-se que a totalidade (100 %) das unidades possuem empresa especializada responsável para fazer o controle de vetores e pragas, higienização dos equipamentos e utensílios para remoção de produtos químicos e realizam procedimento de pré e pós-tratamento. 4. Manejo de resíduos Em relação à variável manejo de resíduos, a adequação variou entre 50% e 100%. 5. Saúde dos manipuladores Os itens que mais apresentaram inadequação foram: funcionários com lesão são afastados (100%), roupas e objetos são guardados em local específicos (73%), lavar as mãos após usar o sanitário (73%), não fumar, cantar, assobiar e falar quando o necessário (91%) e capacitação periódica (73%). 6. Matérias-primas, ingredientes e embalagens Referente a matérias-primas, ingredientes e embalagens a adequação variou entre 38% a 85%. 7. Preparação do alimento Na variável preparação do alimento, a adequação variou entre 41% a 73%.

Conclusão

A variação de atendimento ficou entre 54,71% e 78,3%, identificando a existência de muitas falhas no setor de Unidade de Alimentação e Nutrição offshore, sendo considerados pontos críticos principalmente; a saúde dos manipuladores, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios; e questões estruturais como edificações e instalações. É importante que os responsáveis por cada setor de alimentação realizem treinamentos e capacitação aos colaboradores abordando esses temas. Contudo, as mudanças estruturais devem ser estimuladas pelos proprietários, como forma de preservar a segurança dos alimentos e dos funcionários.

Referências

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SAVIO, K. E. O., ARAUJO, W. C. Adequação de Boas práticas em Serviço de alimentação. Rev. Nutr., Campinas, 18 (3):419-427, Maio/Jun., 2005.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA -Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Refeições coletivas; Condições higiênico-sanitárias; Restaurantes marítimos

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS PRODUZIDOS A PARTIR DE INGREDIENTES TRANSGÊNICOS

MARY ELLEN DOS SANTOS MANOEL; LAÍS MARIANO ZANIN

¹ UNIP - Universidade Paulista

zanin.lais@gmail.com

Introdução

O Brasil é o segundo maior produtor de alimentos transgênicos no mundo. Em 2003 aprovou para cultivo e consumo soja, milho e algodão transgênicos. A legislação brasileira regulamenta as informações necessárias nos rótulos dos alimentos produzidos a partir destes ingredientes.

Objetivos

Avaliar a adequação dos rótulos de salgadinhos de milho, de batata e biscoitos recheados quanto às informações de ingredientes transgênicos.

Metodologia

Os rótulos de biscoitos recheados e de salgadinhos de milho e de batata foram selecionados em três supermercados em Itapevi/SP. Para a análise dos rótulos foi elaborado um check-list baseado nos requisitos estabelecidos pelas legislações para rotulagem de alimentos transgênicos e foi comparado ao conteúdo dos rótulos. Na lista de ingredientes foram identificados os possíveis transgênicos, sendo eles derivados de soja, milho e algodão e foi calculado o percentual de adequação com a legislação. Tal pesquisa dispensou aprovação do comitê de ética por não envolver seres humanos e/ou animais.

Resultados

Dos 24 rótulos de salgadinhos de milho e de batata e dos 36 rótulos de biscoitos recheados, nenhum apresentou conformidade para os itens relativos à natureza transgênica do produto, indicação no fim da lista de ingredientes e informações adicionais de transgenia. 41,7% dos rótulos apresentaram conformidade para os itens relativos ao termo em destaque no painel principal do rótulo, símbolo de identificação de alimento transgênico e sua adequação. A análise dos ingredientes mostrou que 41,6% dos salgadinhos que apresentavam possíveis ingredientes transgênicos apresentavam o termo em destaque no painel principal, e o símbolo de identificação estava adequado; 12,5% dos salgadinhos apresentavam possíveis ingredientes transgênicos (a base de milho) e não estavam adequados com a legislação; 37,5% dos salgadinhos apresentavam óleo vegetal (possivelmente transgênico) e não apresentavam nenhuma informação quanto à natureza destes óleos ou transgenia; 4,2% dos salgadinhos apresentavam apenas óleo vegetal como possível ingrediente transgênico e apresentavam termo e símbolo adequado indicando ser um alimento transgênico; 4,2% dos salgadinhos não apresentaram nenhum possível ingrediente transgênico. Ao analisar os biscoitos recheados, 61,2% destes que continham possíveis ingredientes transgênicos (a base de soja/milho) não apresentavam rotulagem adequada.

Conclusão

Os rótulos avaliados não estão de acordo com a legislação da rotulagem de alimentos transgênicos, visto que aqueles que possuem informações sobre ingredientes transgênicos não atendem todos os requisitos da legislação. Tais resultados demonstram a fragilidade dos rótulos como meio de comunicação com o consumidor e podem embasar discussões de melhorias para a informação da presença de ingredientes transgênicos.

Referências

BRASIL. Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005. Disponível em: . Acesso em: 20 out 2017.

BRASIL. Decreto nº 4.680, de 24 de abril de 2003. Disponível em: . Acesso em: 21 out 2017.

BRASIL. Ministério da Justiça. Portaria nº2.658, de 22 de dezembro de 2003. Disponível em: . Acesso em: 20 out 2017.

BRASIL. Instrução Normativa Interministerial Nº 1, DE 1º DE ABRIL DE 2004. Disponível em: . Acesso em: 21 out 2017.

Palavras-chave: Alimentos transgênicos; Rotulagem; Legislação; Consumidores

AVALIAÇÃO DA CADEIA FRIA DE LATICÍNIOS EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA-CEARÁ.

VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; ANNE RHADASSA DE SOUSA VIANA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO; MARTA DA ROCHA MOREIRA; ANA LUISA DE REZENDE FERREIRA

¹ ESTÁCIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

verlaines@hotmail.com

Introdução

A produção contínua de frio para aplicação na indústria alimentícia, iniciada no século XIX, foi um grande avanço que permitiu o armazenamento e o transporte dos alimentos perecíveis. A disponibilidade de refrigeradores e de congeladores ao longo de toda a cadeia alimentar, incluindo os domicílios, melhorou consideravelmente a qualidade dos produtos resfriados, refrigerados e congelados. O correto armazenamento e distribuição de alimentos são fundamentais em qualquer empresa alimentícia. Devem ser observadas as condições satisfatórias de controle de temperatura, limpeza, rotatividade dos estoques e ventilação, para garantir a conquista e manutenção de bons padrões de higiene. Isso levou a aplicação da chamada cadeia fria que é o conjunto dos processos de armazenamento, conservação, distribuição, transporte e manipulação dos produtos, de uma forma que se mantenha uma baixa temperatura. Essa denominação Cadeia Fria se deu pelas cadeias logísticas que manipulam produtos que necessitam de controle de temperatura e umidade e tem como função preservar a qualidade do produto que poderia ser comprometida caso essa não fosse aplicada. Os alimentos que fazem parte dessa cadeia, são aqueles denominados perecíveis. Os alimentos perecíveis são todos os alimentos que propiciam uma rápida multiplicação microbiana, devendo ser armazenados sob resfriamento, refrigeração ou congelamento, para que suas características microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e nutricionais permaneçam viáveis até o prazo de validade determinado. A manutenção da cadeia fria na conservação de produtos perecíveis, lácteos, garante a qualidade e a segurança, prevenindo perdas e prejuízos ao longo de toda cadeia produtiva.

Objetivos

Avaliou-se a cadeia fria de derivados lácteos comercializados em um supermercado na cidade de Fortaleza-Ce.

Metodologia

Este estudo é do tipo descritivo, quantitativo e observacional, com delineamento transversal. A observação ocorreu em um período de 5 dias através de planilhas de acompanhamento de temperatura (com nome do produto, horário e temperatura aferida) em todas as etapas que incorporam a cadeia fria dos laticínios. Esse processo passou pelas seguintes etapas: verificação nos carros que fizeram o transporte, nos produtos durante o recebimento, nas câmaras de armazenamento, nos equipamentos (geladeiras e freezer's) onde os produtos são expostos na área de vendas e os produtos expostos na área de vendas. A aferição de temperatura foi feita com Termômetro Digital Infravermelho portátil, modelo Mira Laser -50° A 380°C. Foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável técnico.

Resultados

Durante o recebimento, foi verificada a temperatura dos carros que realizavam a entrega dos produtos e obtivemos um percentual de adequação de 87,5%. Também Foi feito um acompanhamento das temperaturas de recebimento de 21 derivados lácteos e obtivemos uma porcentagem equivalente a 100% de não conformidades. No armazenamento foram verificadas as temperaturas de 16 produtos em dias variados, e foi obtido 100% de conformidade. Nos expositores 6 produtos não atingiram a faixa de temperatura ideal. Assim dos 29 produtos acompanhados, foi obtido 79,32% de conformidade.

Conclusão

O Supermercado como empresa de recebimento e distribuição de gêneros diversos, tendo com um deles os laticínios, precisa controlar suas operações com cautela visando à necessidade de manter a temperatura adequada dos produtos, a fim de garantir a qualidade e higiene durante o processo.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura da Pecuária e do abastecimento (MAPA): Portaria nº 210 de 26 de Novembro de 1998, da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) / Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico -

Sanitária de Carne de Aves. Diário Oficial da União, Brasília: 10 de novembro de 1998.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.

PEREDA, J. A. O. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. V. II. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PEREIRA, V. D. F. et al. Avaliação de temperaturas em câmaras frigoríficas de transporte urbano de alimentos resfriados e congelados. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v. 30, n. 1, p. 158-165, 2010.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1995. 394 p.

Palavras-chave: Equipamentos; Laticínios; Supermercados; Temperatura

AVALIAÇÃO DA EXPERIÊNCIA DE CONSUMO DE CLIENTES EM UMA REDE DE FAST FOOD: UMA ESTRATÉGIA PARA FIDELIZAÇÃO

FERNANDO CESAR RODRIGUES BRITO; ALANA NUNES DE ALMEIDA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; MARTA DA ROCHA MOREIRA

¹ ESTÁCIO-FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ
fernandocrbrito@hotmail.com

Introdução

Conquistar o cliente já não é simplesmente oferecer um produto de qualidade a preço mais acessível que a concorrência (COSTA, 2017). A fidelização está relacionada a todos os aspectos que se enquadram na experiência de consumo, do momento da recepção à finalização do atendimento. O sucesso em atender todas suas expectativas do cliente, oferecendo uma experiência de consumo que será lembrada muito depois do preço ter sido esquecido (SAMARA, 2015). A partir disso surgem indagações: “Quais são os principais pontos para atender essa experiência de consumo dentro de um serviço de alimentação?” “O que os clientes preconizam como uma experiência satisfatória?”.

Objetivos

Avaliar a experiência de consumo de clientes em uma rede de fast food.

Metodologia

Foi realizada em uma rede de Fast food em Fortaleza, Ceará, no período de setembro 2016 a maio de 2017 após a anuência da gerência da unidade e aprovação no Comitê de Ética e Pesquisa sob o número de 048323/2017. Foi aplicado um questionário estruturado, com perguntas de múltipla escolha sobre o perfil do consumidor (sexo, faixa etária, renda, frequência ao estabelecimento e quais refeições costumavam fazer no local). Perguntas relacionadas ao cardápio (apresentação, sabor, temperatura e variedade), ao atendimento (rapidez, cordialidade, pontualidade, limpeza dos utensílios e tempo de espera), ao ambiente físico (higiene e conforto do ambiente) e sobre o preço dos produtos oferecidos. Os clientes foram abordados após a refeição no salão do estabelecimento, por um único entrevistador. Foram realizadas análises de média e desvio padrão no programa excel 2011. Com o propósito de averiguar a experiência de consumo em situações e momentos diferentes, as pesquisas foram divididas entre a semana e o final de semana. Os consumidores abordados foram preferencialmente jovens e adultos de ambos os sexos (18 – 59 anos), para se obter uma avaliação completa essa abordagem ocorreu no final do atendimento

Resultados

Foram entrevistados 100 clientes. A maioria dos entrevistados estava na faixa etária de 25 a 45 anos, do sexo masculino, com renda salarial entre R\$1.500,00 a R\$2.200. O cardápio foi caracterizado como “pouca variedade” e “temperatura inadequada” (75%). Entre os itens a melhorar, foram citados: preços (63%), variedade do cardápio (85%) e agilidade no atendimento (77%). 55 clientes citaram a demora da chegada do prato à mesa como principal ponto crítico do estabelecimento. Já 40 clientes citaram o desconforto das cadeiras e o barulho dos outros clientes como fatores decisivos na escolha de um restaurante.

Conclusão

Garantir que seja ofertada uma boa experiência de consumo é um dos maiores desafios dos gestores. Os resultados mostraram que há possibilidade de melhorias em vários aspectos relacionados ao restaurante estudado como: variedade, higiene, atendimento e preços. Esses itens servem de parâmetros para novas estratégias de atendimento e fidelização que sobretudo, transforme a alimentação em uma experiência agradável e plenamente positiva.

Referências

- COSTA, M. F.; FERREIRA, C. A. Pequenas Empresas de FastFood: Uma Análise junto ao cliente sobre a qualidade do atendimento no segmento de alimentação rápida. Revista da Micro e Pequena Empresa. Campo Limpo Paulista, v.2, n.3, p. 16-34, 2009.
- KOTLER, Philip. Marketing essencial: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: 2. ed. Perarson Education do Brasil, 2005.
- SAMARA, Beatriz Santos; MORSCH, Marco Aurélio. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. São Paulo: Prentice Hall, 2015.

Palavras-chave: satisfação; comportamento do consumidor; serviços de alimentação

AVALIAÇÃO DA OFERTA ALIMENTAR E DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE INSTITUIÇÕES GERIÁTRICAS DO RECIFE-PE

JULIANA MARIA BATISTA FERREIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; CAROLINA GUILHERME DE ALBUQUERQUE

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
ruthguilherme@hotmail.com

Introdução

O envelhecimento populacional é um fenômeno cada vez mais presente em nossa sociedade, o Brasil destaca-se por apresentar uma das maiores taxas de crescimento da população, com projeções indicando que o Brasil será a 6ª nação com maior número de pessoas idosas do mundo. A decisão de internar o idoso numa ILPI (Instituição de Longa Permanência) geralmente se sustenta como uma alternativa, mas esta mudança impõe alterações na rotina diária dos idosos, sobretudo na área da alimentação, que podem acarretar modificações de hábitos alimentares e fragilizar ainda mais a saúde destes indivíduos.

Objetivos

Avaliar a oferta alimentar e as condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição de Instituições Geriátricas do Recife-PE.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal, do tipo descritivo, de abordagem qualitativa realizado em duas ILPIs de ordem filantrópica, da cidade do Recife – PE. A inspeção para avaliação das condições estruturais e higiênico-sanitárias foi realizada por meio da lista de verificação de Boas Práticas baseada na RDC nº 216/04. Para a avaliação qualitativa dos cardápios, optou-se por utilizar o método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio.

Resultados

O público atendido nas duas instituições era feminino, em torno de 60 residentes em cada uma delas. Uma instituição tem RT e a outra não. A ILPI A teve maior percentual de não-conformidades em todos os parâmetros, sendo o bloco relacionado à funcionários o que apresenta maior pontuação com 41,7% de não-conformidades, caracterizando um nível de risco sanitário regular. As UANs das duas ILPIs estavam instaladas em cozinhas do tipo doméstica com algumas adaptações, com problemas estruturais importantes, sem fluxo ordenado, com possibilidade de contaminação em vários pontos. Quanto aos cardápios ambas tiveram percentuais ruins para folhosos e regular para cores iguais. A oferta de carnes gordurosas foi regular e ruim, respectivamente para a ILPI A e B, ao contrário dos alimentos ricos em enxofre onde a ILPI A teve resultado ruim e a ILPI B, regular. Apenas a ILPI A servia frutas. A utilização de fritura só ocorreu uma vez na ILPI B. O uso de doces teve resultado Bom e Ótimo para a ILPI A e B, respectivamente. As duas instituições não serviam doce mais fritura.

Conclusão

As UANs avaliadas são adaptações de casas já existentes, apresentando cozinhas domésticas, o que justifica muitas das irregularidades encontradas e requerem medidas de controle durante todas as etapas da produção para garantir que os alimentos produzidos estejam seguros para o consumo, especialmente por se tratar de um grupo bastante vulnerável. Acredita-se que a ausência ou presença de nutricionista na ILPI, tenha interferido nos resultados negativos e positivos, respectivamente. Como a maioria dos idosos tem perda de peso decorrente de diversos fatores e frequentemente são desnutridos, melhorar a aceitação das refeições nestas instituições é primordial, e isto é possível através do planejamento de cardápios que contemplem suas preferências alimentares e atendam às necessidades nutricionais. Nesta etapa de vida se faz necessário que exista uma visão ampliada no cuidado e atendimento prestado ao idosos nas ILPIs e a nutrição, através de vários segmentos (clínica, dietética e controle da qualidade da produção das refeições), pode contribuir positivamente com a capacidade não só de aumentar o ciclo de vida, mas também de promover um envelhecimento com sucesso e uma maior qualidade de vida.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União [República Federativa do

Brasil], Brasília(DF): 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005. Dispõe sobre o regulamento técnico que define normas de funcionamento para as Instituições de Longa Permanência para Idosos. Diário Oficial da União [República Federativa do Brasil], Brasília (DF): 27 set. 2005.

FERNANDES, Maria das Graças Melo et al. Indicadores e condições associadas ao envelhecimento bem-sucedido: revisão integrativa da literatura. Revista Cogitare Enfermagem, Curitiba, v. 16, n. 3, p.543-548, set. 2011.

SOUSA, Kamilla Tavares de et al. Baixo peso e dependência funcional em idosos institucionalizados de Uberlândia (MG), Brasil. Revista Ciência & Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 19, n. 8, p.3513-3520, ago. 2014.

VEIROS, Marcela Boro. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. 211 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

Palavras-chave: Envelhecimento ; ILPI ; Cardápios; Condições Higiênico-Sanitárias

AVALIAÇÃO DA OFERTA DE CUIDADO AS PESSOAS COM HIPERTENSÃO ARTERIAL E DIABETES MELLITUS NA ATENÇÃO BÁSICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, NO PERÍODO DE 2012 – 2014.

MARLENE MERINO ALVAREZ; ANA LUÍZA LATINI DE CARVALHO E MELLO; ALUÍSIO SILVA JUNIOR

¹ UFF - Universidade Federal Fluminense, ² SES-RJ - Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro

marlene.merino@gmail.com

Introdução

As doenças crônicas não transmissíveis constituem-se no problema de saúde de maior magnitude no Brasil, gerando grande parte da demanda dos atendimentos na Atenção Básica. Esse cenário tende a piorar, sobretudo para Diabetes Mellitus e Hipertensão Arterial, devido ao aumento do excesso de peso de mais de 50% da população brasileira. A atenção básica, como ordenadora da saúde, deve estar preparada para essas novas demandas.

Objetivos

Avaliar a evolução do cuidado às pessoas com Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus na Atenção Básica do estado do Rio de Janeiro, com base nos dois primeiros ciclos do PMAQ.

Metodologia

Foi utilizado o banco de dados da avaliação externa do PMAQ (Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica), sendo selecionados apenas os módulos 1 e 2 dos dois primeiros ciclos, ocorridos em 2012 e 2014. Verificou-se as frequências das variáveis relacionadas ao cuidado da Hipertensão Arterial e do Diabetes Mellitus, comuns a ambos os ciclos. Foi utilizado o programa SPSS (versão 21) e o teste Qui-Quadrado para verificar as diferenças significativas ($p < 0,05$) entre os ciclos. O estudo foi aprovado no Comitê ensino e pesquisa da Universidade Federal Fluminense, sob registro 55256516.4.0000.5243.

Resultados

Dos 92 municípios do estado, apenas 18 (19,6%) não participaram das análises. A amostra foi composta por 638 unidades de saúde e 955 equipes participantes do PMAQ. No ciclo 2 pelo menos 70% das unidades estavam compostas apenas pela equipe mínima: médicos, enfermeiros, técnicos de enfermagem e agentes comunitário de saúde. Em relação a outros profissionais de nível superior verificou-se aumento significativo do ciclo 1 para o 2, na frequência de unidades com assistente social (10,8% para 17,2%) e psicólogo (15,7% para 21,0%). Já para unidades com fisioterapeutas (24,3% para 27,7%) e nutricionistas (18,8% para 20,7%) não foram verificados aumentos significativos. Por outro lado, no ciclo 2, as ofertas de serviços (consultas e exames) para hipertensão arterial e diabetes mellitus atingiram quase a totalidade das equipes, com frequências de 97,8% e 97,4%, respectivamente. Em consequência, verificou-se redução significativa, na proporção de equipes que não programavam ofertas para hipertensão arterial, passando de 5,0% para 2,1% e para diabetes mellitus, passando de 5,5% para 2,5%. Contudo, o aumento dessa oferta não se traduziu em cuidado integral aos usuários, uma vez que no ciclo 2 verificou-se que as unidades não contavam com fármacos, como Beta bloqueadores (20,1%) e inibidores da enzima conversora da Angiotensina (33,5%). Ademais apenas 1/3 das unidades relataram possuir Insulina e Metformina em quantidades suficientes para pessoas com diabetes mellitus. Verificou-se ainda no ciclo 2, redução significativa de unidades que apresentavam equipamentos básicos, tais como estetoscópio (52,9%), glicosímetro (9,7%) e balança antropométrica de 150Kg (3,5%). Também em relação ao território observou-se redução significativa na frequência de unidades que realizavam busca ativa a pessoas com hipertensão arterial (21,4%) e diabetes mellitus (22,3%).

Conclusão

Conclui-se que embora a atenção básica do estado do Rio de Janeiro tenha praticamente universalizado a programação de ofertas para hipertensão arterial e diabetes mellitus, observou-se recuo no cuidado integral, sobretudo para insumos e acesso multiprofissional. Sugere-se a utilização dos dados da avaliação externa como uma ferramenta útil para subsidiar gestores no cuidado em saúde.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. 2011. Disponível em: Acesso em: 07 jul. 2017.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ): manual. 2012. Disponível em: <189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_instrutivo_pmaq_site.pdf> Acesso em: 07 jul. 2017
3. PINTO, H. A. ; ALLAN, N. A. S.; ALCINDO, A. F. O Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica: várias faces de uma política inovadora. Saúde Debate - Revista do Centro Brasileiro de Estudos de Saúde , Rio de Janeiro, V. 38, N. especial, p. 358-372, Out. 2014.

Palavras-chave: CUIDADO; DOENÇAS CRONICAS; INTEGRALIDADE; PMAQ

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURA EM DIVERSAS UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DA GRANDE NATAL

ÍTALO BRUNO RIBEIRO DA SILVA; IZAURA CAROLINE MEDEIROS COSTA

¹ UNIRN - Centro Universitário do Rio Grande do Norte

italobrunoribeiro@hotmail.com

Introdução

A alimentação vem apresentando mudanças geradas pela introdução de novos produtos e de modelos de produção em larga escala, o que afeta o mercado de alimentos como um todo e possibilita o surgimento de estabelecimentos dedicados a fornecer refeições. Dessa forma é importante destacar, que dentre os alimentos mais consumidos no Brasil nos tempos hodiernos, pode-se citar os alimentos fritos, os quais alcançaram grande destaque com o processo migratório e o conseqüente avanço da urbanização, uma vez que as pessoas tem valorizado e priorizado a praticidade, a redução do tempo para o preparo dos alimentos e a facilidade de consumo, em detrimento da elaboração de alimentos mais saudáveis.

Objetivos

Avaliar a qualidade físico-química de óleos e gorduras em unidades produtoras de refeições

Metodologia

Pesquisa do tipo experimental laboratorial, realizada em seis estabelecimentos comerciais da Cidade do Natal/Rio Grande do Norte: lanchonetes, restaurantes e padarias no mês de maio de 2017. A participação somente foi possível após assinaturas do termo de consentimento. Foram coletados 100 ml de óleo ou gorduras submetidos à fritura e em seguida acondicionadas em frascos de vidro, com tampa e protegidos contra a luz, transportadas em bolsa térmica. As análises físico-químicas do índice de acidez, peróxido e iodo foram realizadas no laboratório de Bromatologia do Centro Universitário do Rio Grande do Norte. Por fim os dados obtidos em triplicata, com média simples e desvio padrão foram tratados estatisticamente no software Excel

Resultados

Os resultados mostraram alterações significativas para a maioria dos estabelecimentos quanto à análise dos três métodos, no qual todos os estabelecimentos não mantiveram valores conforme estabelecido pela legislação para o índice de acidez (0,6%), variando entre 1,16 – 4,86%. Para o índice de peróxido três estabelecimentos apresentaram resultados superiores a 10 mEq/kg conforme estabelece a legislação. Para o índice de iodo, os estabelecimentos que utilizavam óleo de soja apresentaram valores superiores quando comparados aqueles que utilizavam Gordura vegetal hidrogenada. Portanto é importante ressaltar que apesar de serem economicamente viáveis e mais estáveis, as Gordura vegetal hidrogenada apresenta ácidos graxos trans, conhecidos como fatores de risco para o surgimento de doenças cardiovasculares.

Conclusão

Durante o processo de fritura diversas são as alterações que podem ocorrer com os óleos e gorduras. O estudo mostrou alterações significativas nos diferentes estabelecimentos avaliados na Grande Natal, o que demonstra que a qualidade destes produtos não estão de acordo com a legislação. É importante ressaltar que a má utilização destes produtos acarretará na sua degradação e liberação de produtos tóxicos e cancerígenos, os quais são prejudiciais a saúde humana. Desta forma ficou evidenciado a partir das discussões realizadas o quanto é importante realizar avaliações físico-químicas dos óleos e gorduras e a necessidade de elaborar mais estudos envolvendo outras regiões que ainda não tiveram seus estabelecimentos avaliados e assim observar a qualidade dos produtos fritos do nosso país

Referências

FREIRE, Poliana Cristina Mendonça; FERREIRA, Tânia Aparecida Pinto de Castro; MANCINI-FILHO, Jorge. Principais alterações físico-químicas em óleos e gorduras submetidos ao processo de fritura por imersão: regulamentação e efeitos na saúde. Rev. nutr, v. 26, n. 3, p. 353-358, 2013.

COLLAÇO, Janine HelfstLeicht. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. Revista Estudos Históricos, v. 1, n. 33, p. 116-135, 2004.

CAMILO, Valéria Macedo Almeida et al. Avaliação da qualidade de óleos e gorduras de fritura em bares, restaurantes e

lanchonetes. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), v. 69, n. 1, p. 91-98, 2010

Palavras-chave: Óleos e gorduras; Alterações; Oxidação; Nutrição

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: AUDITORIA DE 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE
WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paola.cargnin@gmail.com

Introdução

Estudantes passam parte do dia na universidade, realizando a maioria das refeições nesse ambiente. Estudos evidenciam que as características desses locais podem influenciar o comportamento alimentar. Ainda, comer fora de casa está associado a uma maior ingestão energética, de gorduras, açúcar e sódio. Além disso, estudos indicam que o estresse e falta de tempo geram um baixo padrão alimentar em universitários, caracterizado pelo consumo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de frutas e vegetais. Devido à influência do ambiente nas escolhas e consumo alimentar, é necessário verificar a disponibilidade e custo dos alimentos comercializados.

Objetivos

Verificar tipo de serviço, disponibilidade de preparações e preço dos bufês dos restaurantes de uma universidade pública do sul do Brasil, em 2013 e 2017.

Metodologia

Realizou-se a coleta de dados em seis restaurantes do campus sede da universidade, em outubro/2013 e setembro/2017, com aprovação do Comitê de Ética local (no. 438.564/2013; 100.204/2017). Utilizou-se o instrumento *Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants*, adaptado para o Brasil. Foram coletadas as seguintes informações: tipo de serviço, variedade das preparações e preços dos bufês. Os dados foram digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio de estatística descritiva, com o programa *Stata*® 11.0.

Resultados

Metade dos restaurantes era autosserviço por peso, com preço mediano de R\$ 20,80 (2013) e de R\$ 32,90 (2017), e 17% oferecia a modalidade de preço único com custo de R\$ 12,50 (2013) e R\$ 16,50 (2017). Os dois restaurantes universitários tinham o preço fixo subsidiado de R\$ 1,50 para alunos, constante nos períodos. Em 2013 eram comercializadas uma mediana de oito preparações fontes de carboidrato (2 a 16 opções) e em 2017 a mediana foi nove (3 a 21 opções). Todos os restaurantes continham leguminosas (mediana das preparações: 1,5 em 2013 e 1,0 em 2017). A variedade de fontes proteicas manteve a mediana de cinco opções, assim como a disponibilidade de hortaliças e frutas cruas (n=10 preparações). A variedade de hortaliças e frutas cozinhadas teve pouca redução (mediana de 2,5 opções em 2013 e 2 opções em 2017). Em 2013 apenas um local ofertava doces no bufê, enquanto em 2017 aumentou para 50%. Os locais que ofereciam fruta in natura (sobremesa) ou café sem açúcar como cortêsias em 2013 mantiveram a conduta em 2017. Uma mudança positiva em um dos restaurantes subsidiados, que atende em torno de 12.000 estudantes diariamente, deixou de ofertar suco artificial, passando a ofertar apenas água.

Conclusão

Foi identificado um aumento médio de 59% do preço dos bufês, exceto os restaurantes subsidiados que não sofreram alteração no preço de venda da refeição. Destaca-se positivamente: restaurante autogestão subsidiado melhorou a qualidade nutricional das bebidas; oferta de fruta in natura como sobremesa e café sem açúcar por metade da amostra em ambos os períodos; manutenção da variedade e disponibilidade de leguminosas, fonte proteica, e hortaliças e frutas cruas. Porém, constatou-se: aumento da oferta de preparações fontes de carboidratos refinados; redução da disponibilidade de hortaliças e frutas cozinhadas; aumento da comercialização de doces como sobremesas. Sugere-se a melhoria da qualidade nutricional das preparações dos bufês, incluindo a disponibilidade de arroz integral e outros cereais integrais, bem como, a oferta de fruta in natura em todos os restaurantes como sobremesa.

Referências

BEZERRA, I.N.; GOLDMAN, J.; RHODES, D.G.; HOY, M.K.; SOUZA, A.M.; CHESTER, D.N.; MARTIN, C.L.; SEBASTIAN, R.S.; AHUJA, J.K.; SICHIERI, R.; MOSHFEGH, A.J. Difference in adult food group intake by sex and age groups comparing Brazil and United States nationwide surveys. **Nutrition Journal**, v.13, n.74, 2014.

CANSIAN, A.C.C.; GOLLINO, L.; ALVES, J.B.O.; PEREIRA, E.M.S. Ingestão de frutas e hortaliças. **Nutrire**, São Paulo, v.37, n.1, p.54-63, abr. 2012.

CREMM, E.C.; BALDASSO, L.R.; LEITE, F.H.M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. **19th International Congress of Nutrition**, Bangkok: Annals of Nutrition and Metabolism, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, p.282, 2010.

SAELENS, B. E. et al. Nutrition Environment Measures Study in restaurants (NEMS-R): development and evaluation. **American Journal of Preventive Medicine**, v.32, n.4, p.273–281, 2007.

Palavras-chave: ambiente alimentar; estudantes; restaurantes; serviços de alimentação; universidades

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E CULTURAL DE LANCHES OFERTADOS EM INSTITUIÇÃO INFANTIL PRIVADA LOCALIZADA NO DISTRITO FEDERAL

SUENY ANDRADE BATISTA

¹ UNB - Universidade de Brasília
suu_andrade@hotmail.com

Introdução

Pesquisas mostram o aumento da prevalência de excesso de peso e obesidade na população infantil brasileira, inclusive na faixa etária pré-escolar, predispondo ao surgimento prematuro de Doenças Crônicas Não Transmissíveis. A mudança no padrão de consumo alimentar da população infantil, afeta o seu crescimento e desenvolvimento. Hábitos alimentares adequados formados na infância, tendem a persistir na fase adulta, tornando-se fundamental a promoção de hábitos alimentares saudáveis nessa fase. O tempo de permanência da criança no ambiente escolar, faz com que a escola assuma o papel de difundir práticas que promovam o crescimento dos alunos. Assim, é fundamental a avaliação do que está sendo ofertado.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade nutricional e cultural de lanches ofertados em Instituição Infantil Privada localizada no Distrito Federal.

Metodologia

A amostra foi constituída por cardápio mensal ofertado às crianças na fase pré-escolar. Trata-se de um estudo transversal exploratório. Inicialmente foram elaboradas as fichas técnicas de preparação dos lanches ofertados, os cálculos da necessidade energética e posteriormente a adaptação do IQR e IPAR de acordo com a realidade de unidades de alimentação e nutrição.

Resultados

Os resultados obtidos mostram que a maioria dos cardápios ofertados necessitam de melhorias, segundo o IQR. Segundo o parâmetro variabilidade do IQR, o fator que mais afetou as notas, foi a baixa variedade de grupos de alimentos presentes na refeição. Ainda segundo este instrumento, os parâmetros que obtiveram as menores pontuações foram as porcentagens de carboidratos e lipídios presentes nas refeições. Após a análise dos dados, mostrou-se adequada a oferta de frutas e de gordura saturada. Porém a adequação da maioria dos micronutrientes não alcançou a necessidade diária, inclusive houve aporte insuficiente de fibras. Quanto à aplicação do IPAR, 72,2% dos cardápios foram classificados como muito satisfatórios em relação à presença de alimentos regionais, porém verificou-se baixa oferta de alimentos representantes do centro-oeste, região onde a pesquisa foi desenvolvida, sendo que a presença de alimentos da região sudeste foi predominante.

Conclusão

Ajustes dos cardápios são necessários para atender a faixa etária estudada, porém é necessária a continuação do estudo, para analisar as demais refeições ofertadas na escola, bem como a avaliação do consumo, além de integrar a família como eixo promotor de saúde, pois a alimentação em casa contribui para a complementação das necessidades nutricionais diárias das crianças.

Referências

BANDONI, D. H.; JAIME, P. C. A qualidade das refeições de empresas cadastradas no Programa de Alimentação do Trabalhador na cidade de São Paulo. v. 21, n. 2, p. 177–184, 2008.

BONOTTO, G. M. et al. Adequação do consumo energético e de macronutrientes de crianças menores de seis anos. Revista Paulista de Pediatria, v. 30, n. 4, p. 513–519, 2012.

BRAS, U. D. E. et al. CAFÉ DA MANHÃ: ASPECTOS NUTRICIONAIS E CULTURAIS ENTRE FREQUENTADORES ADULTOS DE RESTAURANTES POPULARES CAFÉ DA MANHÃ: ASPECTOS NUTRICIONAIS E CULTURAIS ENTRE. 2016.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, 2006.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE no 38, de 16 de julho de 2009. Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação Conselho Deliberativo, v. 38, n. 1, p. 1–63, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. [s.l.: s.n.]. v. 1

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : . [s.l.: s.n.].

CARVALHO, C. A. DE et al. Consumo alimentar e adequação nutricional em crianças brasileiras: revisão sistemática. Revista Paulista de Pediatria, v. 33, n. 2, p. 211–221, 2015.

COSTA, L. DA C. F.; VASCONCELOS, F. DE A. G. DE; CORSO, A. C. T. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. Cadernos de Saúde Pública, v. 28, n. 6, p. 1133–1142, 2012.

DE AGUIAR TOLONI, M. H. et al. Introdução de alimentos industrializados e de alimentos de uso tradicional na dieta de crianças de creches públicas no município de São Paulo. Revista de Nutricao, v. 24, n. 1, p. 61–70, 2011.

DE PAIVA, J. B.; DE FREITAS, M. D. C. S.; DA SILVA SANTOS, L. A. Hábitos alimentares regionais no Programa Nacional de Alimentação Escolar: Um estudo qualitativo em um município do sertão da Bahia, Brasil. Revista de Nutricao, v. 25, n. 2, p. 191–202, 2012.

FIGUEROA PEDRAZA, D.; DE QUEIROZ, D. Micronutrientes no crescimento e desenvolvimento infantil . Rev. Bras. Cresc. e Desenv. Hum, v. 21, n. 211, p. 156–171, 2011.

GINANI, V. C. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL, SENSORIAL E CULTURAL DE CARDÁPIOS POPULARES. Universidade de Brasília - UnB, 2011.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008 e 2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; 2010. [s.l.: s.n.].

ISSA, R. C. et al. Alimentação escolar: planejamento, produção, distribuição e adequação. Revista panamericana de salud pública, v. 35, n. 2, p. 96–103, 2014.

LONGO-SILVA, G. et al. Avaliação do consumo alimentar em creches públicas em São Paulo, Brasil. Revista Paulista de Pediatria, v. 30, n. 1, p. 35–41, 2012.

MACHADO, R. H. V.; FEFERBAUM, R.; LEONE, C. Fruit intake and obesity Fruit and vegetables consumption and obesity in Brazil. Journal of Human Growth and Development, v. 26, n. 2, p. 243–252, 2016.

MENEGAZZO, M. et al. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de centros de educação infantil. Revista de Nutricao, v. 24, n. 2, p. 243–251, 2011.

MIRANDA, J. M. DE Q. et al. Prevalência de sobrepeso e obesidade infantil em instituições de ensino: Públicas vs. privadas. Revista Brasileira de Medicina do Esporte, v. 21, n. 2, p. 104–107, 2015.

MOREIRA, T. et al. Eating out of home and dietary adequacy in preschool children. British Journal of Nutrition, v. 114, n. 2, p. 297–305, 2015.

MUNIZ, L. C. et al. Prevalência e fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras entre adolescentes de escolas públicas de Caruaru, PE. Ciência & Saúde Coletiva, v. 18, n. 2, p. 393–404, 2013.

RECINE, E.; RADAELLI, P. Alimentação e cultura. Alimentação e cultura. Brasília: Ministério da Saúde;, p. 66, 2008.

SANTOS, R. D. et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. Sociedade Brasileira de Cardiologia, v. 100, n. Suplemento 3, p. 1–40, 2013.

TACO, T. B. DE C. DOS A. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. NEPA-UNICAMP. Campinas, SP, v. 2. ed., 2006.

Palavras-chave: planejamento de cardápios; cardápios escolares; pré-escolar; IQR; IPAR

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS DE UMA ORGANIZAÇÃO MILITAR QUANTO AO SERVIÇO E REFEIÇÕES OFERECIDAS PELA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SUELLEN TOLEDO DOS SANTOS; CLAUDIA BENETON LUQUES; SILVIA DE FATIMA BARRETO NOGUEIRA;
YASMIN DE PONTES SANT'ANNA

¹ CUSC - Centro Universitário São Camilo
sfbnogueira@gmail.com

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve oferecer a clientela refeições equilibradas, com cuidados higiênico-sanitários e promover o desenvolvimento de hábitos alimentares mais saudáveis. O profissional nutricionista é fundamental para a administração e gerenciamento da unidade, pois é ele quem tem melhor conhecimento das Leis da Alimentação que auxiliam na elaboração das refeições e do cardápio. A satisfação dos consumidores quanto ao serviço prestado é um importante medidor de qualidade, ajudando o nutricionista a melhorar o seu atendimento, e consequentemente a relação com o comensal.

Objetivos

Avaliar a satisfação dos comensais quanto ao serviço e as refeições servidas em uma Organização Militar.

Metodologia

Estudo descritivo, de corte transversal. Foi elaborado um questionário qualitativo para avaliar a satisfação dos militares quanto ao serviço de alimentação que continha perguntas fechadas, em que as opções de respostas variavam entre Muito Satisfeito e Muito Insatisfeito, perguntas abertas, e um campo opcional para críticas e sugestões. O questionário foi disponibilizado no refeitório dos Suboficiais e Sargentos, e no dos Cabos e Soldados para serem preenchidos voluntariamente e devolvidos anonimamente em suas respectivas urnas, portanto não houve necessidade do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido conforme a Resolução no 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. A pesquisa ficou disponível por um dia durante o período de almoço e gerou uma amostra de 90 questionários. Após isso foi feita uma análise descritiva das informações obtidas.

Resultados

Foi observado nas perguntas fechadas que os usuários do refeitório dos Suboficiais e Sargentos estão mais satisfeitos com o serviço e as refeições quando comparados com os Cabos e Soldados. Uma das perguntas que pôde demonstrar tal diferença foi com relação à atenção dada pelos militares que trabalham na unidade, pois 96% dos Suboficiais e Sargentos encontravam-se satisfeitos ou muito satisfeitos, enquanto apenas 44% dos Cabos e Soldados compartilhavam da mesma opinião. Com relação à nota geral que eles deveriam atribuir para a unidade dentro de uma escala de 0 a 5, a grande maioria atribuiu nota maior ou iguais a 3. As perguntas abertas abordavam as preferências e aversões dos comensais quanto às preparações servidas, para os Cabos e Soldados, e para Suboficiais e Sargentos, foram eleitas respectivamente como preparação que mais gostavam frango (21%) e strogonoff (20%), e como preparação que menos gostavam peixe (27%) e carne de porco (38%). O campo opcional foi preenchido por 16 pessoas (18%).

Conclusão

Observou-se no presente estudo que a resposta que mais apareceu, dentre as variáveis, foi satisfeito em ambos os refeitórios. Sendo assim, notou-se que os serviços e as refeições servidas pela unidade agradavam os comensais, ou seja, eles têm uma boa percepção do local onde de alimentam.

Referências

- SILVA, S. M. F.G; BERNARDES, S. M. Cardápio: Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002.
VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. J. Foodserv., v. 17, p. 159-165, 2006.
VELOSO, I.S; SANTANA, V.S; OLIVEIRA, N.F. Impacto do Programa de Alimentação Trabalhador do Brasil. Revista Saúde Pública, Bahia, v. 41, n. 5, 2002.

Palavras-chave: Pesquisa de satisfação; Qualidade de atendimento; Militares

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES FRIAS DE UM RESTAURANTE TIPO SELF SERVICE.

DAYANE ROSY SANTOS CAVALCANTE; RHANNA CARLA FÉLIX DE OLIVEIRA; LUCAS TEIXEIRA LIMA; ELIANE COSTA SOUZA; GIANE MEYRE DE ASSIS AQUILINO; FABIANA PALMEIRA DE MELO

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
daycavalcannte1@hotmail.com

Introdução

O restaurante Self-service é um serviço prático onde o cliente escolhe suas opções alimentares e realiza o seu porcionamento livremente (ABREU; TORRES, 2003). Estes estabelecimentos possuem várias etapas de processamento, podendo vir a possibilitar maiores falhas nas Boas Práticas.

Objetivos

O objetivo da pesquisa foi monitorar a temperatura das saladas frias durante a distribuição sem e com a utilização de gelo nos balcões de distribuição de um restaurante Self-service localizado em Maceió/Alagoas.

Metodologia

Trata-se de um trabalho observacional transversal. Foram escolhidas quatro preparações de saladas que eram preparadas diariamente: salada seleta (batata inglesa, cenoura e chuchu), salada com ovo de codorna (batata inglesa, cenoura, chuchu e ovo de codorna), salada diversas (alface, beterraba crua ralada, tomate e acelga) e a salada refrescante (repolho branco, repolho roxo, cenoura crua ralada e maionese). Foram utilizados 15 kg de gelo em cubos. O gelo foi colocado 5 minutos antes da distribuição. As temperaturas das saladas foram verificadas durante dois meses, de segunda a sexta feira, totalizando 40 dias. No primeiro mês foram anotados os valores de temperatura das saladas sem gelo e no outro mês com gelo. Para aferição da temperatura foi utilizado um termômetro espeto digital, o qual foi inserido no centro geométrico da preparação, no horário inicial e final da distribuição. Para preparações frias, a recomendação da legislação é de +10 °C/4 h, ou de +10 a +21 °C/máximo 2 h (ABERC, 2013).

Resultados

Nas semanas sem o gelo, as saladas tanto no horário inicial (11 h) como final (15 h) não alcançaram temperaturas adequadas, variando de +25,8/+18°C e +23/+17°C respectivamente. Esses valores são preocupantes para a salada com ovo de codorna e a salada refrescante que possui maionese, já que esses alimentos podem conter Salmonella. Nas semanas com gelo as temperaturas das saladas tanto no horário inicial (11 h) como final (15 h) variaram de +18,3/+18°C e +20/+17°C respectivamente, valores menores que os obtidos sem o gelo, porém estas temperaturas ainda não atingiram as preconizadas pela legislação. Apesar das saladas ficarem expostas por 4 horas elas são comercializadas no horário de maior movimento (11-13 h), ficando evidente que a diminuição da temperatura após a colocação do gelo foi uma mudança significativa, pois durante as duas horas iniciais, estas preparações estavam dentro dos valores preconizados pela legislação, portanto uma alternativa seria repor as saladas após as duas horas iniciais, para que um novo lote fosse disponibilizado para o consumidor e assim se manter dentro dos parâmetros da legislação. Observou-se que as saladas eram preparadas perto da hora de distribuição e em outros dias eram deixadas expostas em cima da bancada, tornando o tempo de exposição em temperatura ambiente prolongado, contribuindo assim para iniciar a distribuição em temperaturas acima de +10°C. Ruocco et al (2006) encontrou resultados semelhantes, onde, monitorando temperaturas das preparações frias, verificaram que todas as saladas se mantiveram com temperaturas acima de +10°C em 100% dos dias.

Conclusão

Desse modo, se faz necessário, portanto, ações corretivas nos procedimentos de armazenamento das saladas, antes de chegarem ao balcão de distribuição, para que, associado a colocação do gelo seja possível chegar em temperaturas adequadas de distribuição, para que essas preparações frias não contribuam para o crescimento microbiano podendo causar danos à saúde do consumidor.

Referências

ABREU, E. S.; TORRES, E. A. F. S. Restaurante "por quilo": vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes em São Paulo, SP. *Nutrire*, v. 25, n. único, p.7-22, 2003.
ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de

Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. 6 ed. São Paulo: 2013

RUOCCO, M. A. C.; ALMEIDA, F. Q. A.; LOPES, C. R. M. Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em um serviço técnico de nutrição e dietética. Revista Nutrição em Pauta, v. 16, n. 76, p. 43-46, 2006.

Palavras-chave: Temperatura; Crescimento microbiano; Restaurante

AValiação DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PRISCILA CRISTINA DE SOUZA FREIRE; GISELLE DE OLIVEIRA SAUER DE PAIVA RIO

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta

gsantoso.giselle@gmail.com

Introdução

As unidades de alimentação e nutrição são consideradas os maiores responsáveis por surtos de doenças transmitidas por alimentos, o que traz grande prejuízo a saúde do trabalhador. A legislação federal determina que o armazenamento e o transporte do alimento preparado, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Objetivos

O presente estudo avaliou a temperatura de preparações quentes no momento do envase, chegada e distribuição em uma unidade de alimentação e nutrição no Estado do Rio de Janeiro-RJ.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição do tipo alimentação transportada, que atende a 35 unidades. Para o estudo foram aleatoriamente selecionadas 10 unidades entre o total atendido. Durante período de 7 dias foram aferidas as temperaturas de envase, de chegada ao refeitório e da distribuição 1 hora após o seu início. Para tal foi utilizado termômetro digital tipo “espeto” com capacidade para variação de -10°C à 200°C. Os dados foram coletados por indivíduos treinados, e registrados em uma planilha na qual constavam o horário do processo da aferição da temperatura, as preparações analisadas e a temperatura do balcão térmico. Os dados obtidos foram analisados de acordo com o binômio tempo e temperatura encontrados, e comparados com os recomendados pela legislação. Foram avaliadas as temperaturas das seguintes preparações: arroz, feijão, guarnição, prato principal e opção.

Resultados

De acordo com os dados coletados foi observado que o intervalo de tempo entre o envase e a distribuição era de 9 horas. Durante esse período os alimentos eram conservados em *passtrough* ou caixas térmicas tipo *hotbox* de acordo com a disponibilidade do equipamento nas unidades. De maneira geral foi observada uma grande variação entre as temperaturas de envase, chegada e distribuição. Nenhuma das preparações apresentou 100% de adequação a temperatura mínima de conservação prevista pela legislação que é de 60°C. No momento do envase a temperatura do arroz era inferior a 60°C, 4 unidades alcançaram temperatura adequada na chegada, e 6 na distribuição. O feijão apresentou redução média de 40% da temperatura de envase quando comparada a temperatura de chegada as unidades, sendo distribuído em temperatura em conformidade em apenas 3 unidades. As guarnições apresentaram o pior resultado estando adequadas apenas no envase quando tinham temperatura igual a 66°C, quando aferida na chegada e na distribuição todas as unidades avaliadas tinham temperatura inferior a 60°C. No caso do prato principal, onde 50% das lojas haviam permanecido com a temperatura adequada até o momento do recebimento, nenhuma loja manteve a temperatura à 60°C na distribuição. A opção proteica foi o alimento que apresentou maior temperatura de envase chegando a 81°C, porém não manteve o mesmo desempenho na chegada a unidade quando nenhuma apresentou temperatura em conformidade, e na distribuição quando apenas 1 unidade estava adequada.

Conclusão

O presente estudo evidenciou uma grande incidência de inconformidade na temperatura de refeições transportadas nas unidades estudadas, tais achados alertam para o risco a que os comensais são expostos quando da conservação inadequada das preparações e reforçam a importância da educação continuada dos colaboradores afim de um manejo mais consciente e cuidadoso do alimento.

Referências

SILVA, A.C.M.; ANDRADE, L.P.; GUIMARÃES, K.A.S. Avaliação do binômio tempo x temperatura de preparações proteicas durante o processo produtivo numa unidade de alimentação e nutrição. *Higiene Alimentar*, 2007.

ABREU, E.S.; TOMIL, R.F.S.L.; SILVA, A.P.; KURIBAYASHI, C.L.; SILVA, J.C.; VITO, P.S. Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas. *e-Scientia*, Belo Horizonte, 2012.

SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5/2013, de 09 de abril de 2013. Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, São Paulo, 09 abr,2013.

Palavras-chave: alimento seguro; controle de temperatura; inconformidades; refeição transportada

AValiação DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA PACIENTES EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA CIDADE DE FORTALEZA-CE.

VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUSA; ISABELLA COSTA PEREIRA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA; GEAM CARLES MENDES DOS SANTOS; MARTA DA ROCHA MOREIRA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO

¹ ESTÁCIO - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DO CEARÁ

verlaines@hotmail.com

Introdução

Em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar o principal objetivo é prevenir, melhorar e/ou recuperar a população atendida, podendo ser através do seu ambulatório ou da hospitalização, pois o paciente precisa de uma assistência técnica, e que se faz necessário o uso de vários serviços que atendam as necessidades psicossociais e biológicas, onde assim a alimentação ocupa um importante espaço e se torna indispensável ao paciente. Dentre as diferentes modalidades de distribuição de refeições, existe a transportada onde é caracterizada pela produção das refeições em um local e a distribuição em outro, permitindo deste modo o fornecimento das refeições. Neste tipo de distribuição, acontece maior manipulação dos alimentos, onde os riscos apresentados pela proliferação de microorganismos durante o processamento tornam-se mais graves, principalmente devido ao tempo que a refeição levará para ser consumida. É perceptível que as refeições transportadas se tornam problemáticas devido ao seu processo. Devendo ter um cuidado técnico no seu planejamento, preparo, montagem e no transporte para que assim possa vir a garantir a qualidade nutricional, microbiológica, sensorial e físico-química dos alimentos. Um dos importantes pontos críticos é a manutenção da temperatura desses alimentos durante o seu transporte, até o momento da distribuição de forma a tentar impedir a contaminação e principalmente a multiplicação de microorganismos que tenham resistido à cocção. O serviço de nutrição tem várias atividades além do acompanhamento do estado nutricional dos pacientes, os nutricionistas também se tornam responsáveis pela produção e distribuição das refeições, que por sua vez deve ter adequação individualizada para assim prevenir e ajudar no tratamento de enfermidades.

Objetivos

Avaliou-se as temperaturas estavam em conformidade em relação às refeições transportadas prontas para o consumo de pacientes em um Hospital Geral de Fortaleza-Ce.

Metodologia

O Presente estudo se caracteriza por ser de natureza quantitativa, transversal e descritivo. A coleta de dados foi realizada em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar na cidade de Fortaleza-Ce. Os cardápios são compostos por 1 guarnição, 2 pratos base, 3 pratos principais e 2 tipos de salada (cozida e crua). Os dados foram coletados durante 7 dias consecutivos. Como instrumento foi utilizado termômetro digital tipo espeto da marca Incoterm, foram tomados os devidos cuidados na higienização. Foi verificado a temperatura dos alimentos a partir do momento em que eles foram recebidos na unidade, e os resultados foram analisados segundo os critérios de temperatura da Portaria CVS-5/2013. Para a coleta de dados foi assinado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelo responsável.

Resultados

Com relação ao prato principal das 21 amostras, 38% das amostras (8) estavam de acordo com a legislação; Em relação as saladas cozidas e cruas 100% (7) amostras estavam em desacordo com a legislação; O mesmo aconteceu com a guarnição em que 100 % (7) das amostras estavam em desacordo. Já as amostras dos pratos bases mostrou que 100 % das amostras (14) estavam em conformidade.

Conclusão

Foi possível concluir que a temperatura dos alimentos quentes e frios analisados estavam em desacordo na sua grande maioria em relação à Portaria CVS-5, com exceção dos pratos bases que encontravam-se em conformidade.

Referências

DOS SANTOS MACHADO, Alessandra Sacramento; DAMIAN, Andréa Clara Spoladore; DE MATOS, Katherine Helena Oliveira. Avaliação da segurança da preparação de macarrão em serviço de refeição transportada de cozinha industrial do Distrito Federal. Revista E-Tech: Tecnologias para Competitividade Industrial-ISSN-1983-1838, p. 1-13, 2012.
MARINHO, Célia CBM Bastos; DA SILVA SOUZA, Cristiane; RAMOS, Sabrina Alves. Avaliação do binômio tempo-temperatura de refeições transportadas. e-Scientia, v. 2, n. 1, 2009.

PINHEIRO, Michele Carvalho. Análise da temperatura dos alimentos em um hospital público de Porto Alegre–RS: do preparo à distribuição ao paciente. 2010.

TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.

Palavras-chave: tempo x temperatura; segurança dos alimentos ; refeições transportadas

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE RISCOS AMBIENTAIS DE COLABORADORES DE RESTAURANTES DA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE.

ISABELLA CARLA EHRHARDT PAES; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

kcsilveira@hotmail.com

Introdução

O trabalho em cozinhas de restaurantes é caracterizado por movimentos repetitivos, posturas forçadas, levantamento de peso excessivo e /ou inadequado, ambiente barulhento, temperaturas elevadas e iluminação inadequada. É comum a falta de conhecimento por parte dos colaboradores, dos perigos e riscos aos quais estão expostos ao operarem equipamentos, manipularem alimentos e realizar outros processos.

Objetivos

Avaliar riscos ambientais de restaurantes e identificar possíveis riscos à saúde dos colaboradores.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso realizado em dois restaurantes comerciais da Região Metropolitana do Recife-PE, identificados pelas letras A e B. Para aferir os níveis de ruído foi utilizado um sonômetro CASSELLA CEL 35X e para medir a exposição ao calor foi utilizado o termômetro de globo da CHROMPACK, conforme Norma Regulamentadora N° 15 do Ministério do Trabalho - Atividades e Operações Insalubres¹. Os níveis de iluminância foram avaliados de acordo com a NBR 54132, utilizando um luxímetro da marca Minipa MLM-1011. Os dados foram analisados no programa Statistic for Windows 7.0® e os resultados expressos em média e desvio padrão.

Resultados

No presente estudo, foi observado que o limite de tolerância para exposição ao ruído não foi ultrapassado em nenhum dos restaurantes pesquisados. No restaurante A, merece destaque a função de garçom, por sofrer uma maior exposição ao ruído, chegando a atingir o nível de ação próximo ao limite permitido, de 100% para uma carga horária de trabalho de 8 horas. Convém ressaltar que ruídos entre 70 e 80 dB já são suficientes para prejudicar a saúde e, passando dos 80 dB, prejudicam o aparelho auditivo, desta forma, torna-se de fundamental importância a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), tais como os protetores auriculares, que nos restaurantes estudados não foram disponibilizados. Quanto aos valores de calor IBUGT- Índice de Bulbo Úmido Termômetro de Globo, foi observado que no restaurante B são levemente superiores aos do restaurante A para as mesmas áreas. Um fator que pode ter contribuído para essa situação seria o horário em que foram efetuadas as análises. No restaurante B as análises ocorreram próximo as 12:00, neste período a incidência de raios solares é maior que as 18:00 como ocorreu no restaurante A. Quanto à iluminação o restaurante A emprega luz natural e artificial, ao avaliar os resultados constatou-se que os valores de iluminação são sempre menores no horário próximo às 17 horas que nos horários próximos às 12 horas evidenciando a necessidade de melhoria na luz artificial. Foram observados índices de iluminância menores que o recomendando pela NBR 5413 (200 Lux)²; Abreu, Spinelli e Pinto, 20023 (250 Lux) e Sant'Ana 20124, (400 Lux) nas áreas de lavagem de painéis e pastelaria e a área do pré-preparo de carnes apresentou os menores valores (101 a 114 Lux), o que poderia levar ao surgimento de doenças visuais, diminuição da eficiência do trabalho ocasionando maior desperdício de material e ao aumento do número de acidentes. No restaurante B a iluminação é totalmente artificial, e nenhuma área atende a NBR 5413. Destacando a área de lavagem de painéis que apresentou os menores índices de iluminância (86,92 e 98 Lux).

Conclusão

Pela observação dos aspectos analisados, pode-se concluir que os dois restaurantes estão expondo seus colaboradores a riscos ocupacionais que podem vir a causar, em períodos de curto, médio e longo prazo, problemas de saúde.

Referências

- 1- BRASIL. Portaria GM nº 3214, de 08 de junho de 1978. Normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho. NR 15 – Atividades e operações insalubres. Disponível em: . Acesso em: 14 de julho de 2017.
- 2- ABNT. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 5413: Iluminância de interiores. Rio de Janeiro; 1992.
- 3- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.; PINTO, A.M.S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: Um modo de fazer.^{2º}

Edição, São Paulo: Metha , 2007.

4- SANT'ANA, H.M.P. Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.1ªed.Rio de Janeiro: Rubio, 2012.cap 4, pág 60.

Palavras-chave: Qualidade de vida; Riscos Ocupacionais; Saúde do trabalhador

AValiação DAS Condições HigIênico SanItárias EM Uma Padaria Na Cidade DE Viçosa-MG

BIANCA FRANZONI DA SILVA; GUADALUPE ARROYO MARIANO; CRISTIANE SAMPAIO FONSECA

¹ UNIVIÇOSA - União de Ensino Superior de Viçosa
bianca_franzoni@hotmail.com

Introdução

Santos (2011), definiu como *check list* a verificação da ordem de todas as etapas de um procedimento para que este se desenvolva com o máximo de segurança. A RDC N° 216 de 15/12/2004 estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado (BRASIL, 2004).

Objetivos

Por tanto o presente estudo objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias por meio da aplicação de um *check list* em uma Padaria.

Metodologia

Os dados foram coletados em uma Padaria, no município de Viçosa-MG, após a autorização por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Utilizou-se lista de verificação (*check list*), tendo como parâmetros as legislações brasileiras vigentes no País, como a Resolução 216 de 2004 (BRASIL, 2004).

Resultados

Constatou-se na estrutura física, que mais que metade dos itens avaliados estavam em conformidade, porém existiram algumas desconformidades, como: focos de proliferações de insetos e roedores, focos de poeira, além dos pisos apresentaram rachaduras, buracos e sistema de drenagem inadequado. Não existiam registros de higienização e fichas técnicas dos produtos e nem boletins comprovando a realização do tratamento de água. Em relação a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, observou-se a saída do lixo pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, proporcionando uma possível contaminação cruzada. Com relação à higienização dos equipamentos e utensílios verificou-se adequação. Quanto às instalações sanitárias e vestiários, foram observadas em adequado estado de conservação, porém verificou-se a ausência de antisséptico ou sabonete líquido inodoro e presença de lixeiras dotadas de tampa com acionamento manual. No item de higiene pessoal dos manipuladores as inadequações mais significativas foram a presença de adornos como colares, pulseiras, brincos e anéis, além de esmaltes nas unhas. Em relação à documentação e registro, foram encontradas inadequações por não possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e nem os Procedimentos Operacionais Padronizados.

Conclusão

Os resultados obtidos evidenciaram condições higiênico-sanitárias não satisfatórias, pois foram detectados itens a serem melhorados que podem ser sanáveis com a contratação de um nutricionista, visto que seu papel neste segmento é de suma importância. Ressalta-se aqui a importância das boas práticas em serviços de alimentação e a elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas, visando a garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, proporcionando segurança alimentar.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. – **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em Acesso em: 08 de agosto de 2017.

SANTOS, José Eduardo Mendonça. **J Port Gastroenterol**, Lisboa , v. 18, n. 2, p. 93-94, mar. 2011.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação; check list; higiene

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

KELLY CRISTINA CAMPOS DA SILVA; NAARA SILVA DE MORAIS; ANA CAROLINA ARAÚJO BRITO; LEANDRO RODRIGUES DE ARAUJO

¹ FAA - FACULDADE ANHANGUERA DE ANÁPOLIS
leandronutri@yahoo.com.br

Introdução

Alimentos seguros são aqueles que não estão contaminados, seja por microrganismos ou químicos em uma quantidade que venha a causar doenças alimentares (OMS, 2001). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) criou regulamentos técnicos de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação buscando uma qualidade sanitária dos produtos produzidos pelas indústrias de alimentos (PEREIRA et al., 2016). A ANVISA define boas práticas como ações que garantem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a conformidade com a legislação sanitária (ANVISA, 2004). As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são obrigatórias no Brasil e estão amparadas nas portarias 1428/1993, 326/1997 e CVS 5/2013 e nas RDC 275/2002 e RDC 216/2004 (FERRAZ et al., 2015). A RDC 275 de 2002 é um conjunto de regulamentos técnicos de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) a serem aplicados em locais produtores e/ou indústrias de alimentos (ANVISA, 2002). A RDC 216 estabelece normas de procedimentos de Boas Práticas para que se tenha um controle higiênico e sanitário nas preparações dos alimentos, afim que se evite contaminação pelos mesmos (ANVISA, 2004).

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias de unidades das unidades de alimentação e nutrição de restaurantes em Goiânia, com aplicação do check-list

Metodologia

O trabalho caracteriza-se como um estudo qualitativo, exploratório, descritivo, focalizando a produção e comercialização de alimentos com qualidade e segurança. Foram aplicados check-lists em 10 Unidades de Alimentação e Nutrição nos meses de julho e agosto de 2017, estes foram referentes às Resoluções nº RDC 275 (2002) e Resolução nº RDC 216 (2004), os mesmos foram aplicados por uma nutricionista devidamente treinada para padronização dos resultados. Os resultados foram tabulados utilizando o Excel 2007.

Resultados

Com aplicação check-lists foi possível avaliar 129 itens divididos em 11 blocos. Foram encontrados no bloco de Recebimento 85,1% de adequação e 14,9% de inadequação; bloco de Armazenamento obteve 66,9% de adequação e 33,1% de inadequação; bloco de Processamento e Produção obteve 88,8% de adequação e 11,2% de inadequação; bloco de Distribuição obteve 94,2% de adequação e 5,8% de inadequação; bloco Equipamentos e Utensílios obteve 69,2% de adequação e 30,8% de inadequação; bloco de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios obteve 84,6% de adequação e 15,4% de inadequação; bloco Gerenciamento de Resíduos obteve 86,7% de adequação e 13,3% de inadequação; bloco Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas obteve 92,8% de adequado e 7,2% de inadequação; bloco Abastecimento de Água foi o único que obteve 100% de adequação; bloco de Controle de Qualidade obteve 91,8% de adequação e 8,2% de inadequação; bloco Pessoal: Higiene, Controle de Saúde e Capacitação obteve 82,3% de adequação e 17,7% de inadequação.

Conclusão

Mesmo sendo encontradas algumas falhas, as unidades seguem as adequações exigidas pelas RDC 275 (2002) e RDC 216 (2004), com 85,67% no total de adequações. Essas falhas podem ser corrigidas por meio de treinamento com funcionários, adequações de equipamentos e utensílios, e ações com os comensais. Em sua maioria são corrigidas diariamente para que cheguem ao mais próximo possível de 100% de adequações.

Referências

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, seção I, p.126, out. 2002.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, set. 2004.

FERRAZ, Renato Ribeiro Nogueira; MATOS, Silvana Pereira; RODRIGUES, Francisco Sandro Menezes; ERRANTE, Paolo Ruggero; BARNABÉ, Anderson Sena; FORNARI, João Victor. Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Uma Indústria Paulista de Doces Tradicionais. **Revista UNILUS Ensino e Pesquisa**. v.12, n.26, p.17-21, jan./mar. 2015.

OMS – Organização Mundial da Saúde. **Cinco chaves para uma alimentação mais segura Manual**. Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. 2001. 30p.

PEREIRA, Wanessa Alexandria de Sousa; SILVA, José Fernandes Batista; VIEIRA, Patrícia Pinheiro Fernandes. Gestão da Qualidade: Aplicabilidade de Boas Práticas de Fabricação nas Feiras Livres e Mercados Públicos do Município de João Pessoa. **Revista Applied Tourism**. v.1, n.3, p.41-52, dez. 2016.

Palavras-chave: check-list; boas práticas; adequação da unidade de alimentação; segurança alimentar

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLARES DE UM MUNICÍPIO DO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; CARLA DANIELA MACHADO SCHMIDT; JULIANA DAL FORNO MARQUES; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL; VANESSA RAMOS KIRSTEN

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, ² SME - Secretaria Municipal de Educação
carizatb@gmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem como um dos seus objetivos garantir a segurança alimentar e nutricional. Por isso as Unidades de Alimentação e Nutrição Escolar devem estar aptas a elaborar refeições com qualidade nutricional, sensorial e seguras quanto às condições higiênico-sanitárias.

Objetivos

Avaliar as condições sanitárias de unidades de alimentação e nutrição escolares de um município do noroeste do Rio Grande do Sul.

Metodologia

Para a coleta de dados foi utilizada a Lista de Verificação em Boas Práticas para Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares elaborada e validada pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul e Universidade Federal de São Paulo, em parceria com Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Entre agosto e dezembro de 2015 foram avaliadas todas as unidades de um município do noroeste do Rio Grande do Sul, tanto do meio rural como urbano. Os dados foram analisados por frequência simples e para verificar o grau de risco sanitário, utilizou-se o aplicativo Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar.

Resultados

Como resultado geral, as unidades tiveram uma pontuação média de $49,80 \pm 4,86$. Portanto, verificou-se que das 10 unidades avaliadas, 40% foram classificadas em situação de risco sanitário regular (pontuação 51 a 75%) e 60% em risco sanitário alto (pontuação 26 a 50%). Quando avaliados edifícios e instalações (Bloco 1), itens da estrutura física da área de preparo de alimentos foram examinados. As dez unidades visitadas tiveram pontuação média $52,86 \pm 5,31$ (Risco Sanitário Regular). No Bloco 2, sobre equipamentos de temperatura controlada, buscou-se identificar avaliar a quantidade de freezers e geladeiras, a temperatura desses equipamentos e a existência de termômetro nas unidades. Todas as unidades avaliadas apresentaram média de classificação de $33,30 \pm 9,43$ (Risco Sanitário Alto). Quanto aos Manipuladores (Bloco 3), foram coletadas informações sobre a uniformização dos manipuladores, presença de adornos, proteção adequada para os cabelos e participação em treinamentos sobre segurança de alimentos. Os resultados indicam que as unidades apresentaram pontuação média de $39,17 \pm 15,74$ (Risco Sanitário Alto). No Bloco 4, investigou-se o processo de recebimento de matéria-prima (verificação de características organolépticas dos alimentos, integridade das embalagens e prazo de validade dos alimentos) e todas as escolas investigadas apresentaram conformidade (Risco Sanitário Muito Baixo). Para analisar os processos e a forma de produção de alimentos de cada unidade, os itens constantes no Bloco 5, referentes à higienização das mãos, procedimentos usados na preparação de alimentos, formas de descongelamento dos produtos, entre outros, foram investigados. Os resultados indicam que esse bloco apresentou média geral de $44,91 \pm 5,16$ (Risco Sanitário Alto). Para investigar o tema higienização ambiental, referente ao Bloco 6, questões sobre lixo, higienização das instalações, utensílios, equipamentos e controle de pragas foram investigadas. Neste bloco obteve-se uma média de $62,53 \pm 8,81$, com classificação de risco sanitário regular.

Conclusão

As unidades das escolas investigadas não estão em adequadas condições sanitárias. Portanto, é necessária uma atenção maior das autoridades sobre as inconformidades observadas, a fim de realizar novos investimentos, com o objetivo de diminuir o risco de contaminação dos alimentos e prevenir doenças alimentares.

Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Presidência da República, Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução N°26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, 2013.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Guia de Instruções das Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar. CECANE/FNDE. Brasília, 2013.

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0. CECANE/FNDE. Brasília, 2013.

Palavras-chave: Condições sanitárias ; Lista de Avaliação de Boas Práticas; Unidade de Alimentação Escolar

AVALIAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DOS RESTAURANTES POPULARES EM SÃO LUÍS – MA

ISABELA LEAL CALADO; RAYSSA SOUSA DA SILVA; ANDERSON RUANEY GOMES RAMALHO; SAMYA REGINA SILVA LIMA; RAYANNA CADILHE DE OLIVEIRA COSTA

¹ UFMA - Universidade Federal do Maranhão

belacalado@uol.com.br

Introdução

Os Restaurantes Populares estão incorporados à rede de ações estruturantes, que surgem como um instrumento favorável à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (SOBRINHO et al., 2014), reduzindo o número de pessoas em situação de insegurança e combatendo a fome (BRASIL, 2004). O acesso aos Restaurantes Populares é universal, porém, a prioridade é a população de baixa renda, que se encontra em estado de insegurança alimentar. São implantados em regiões de grande movimentação diária, em regiões metropolitanas ou em áreas periféricas, onde há maior concentração de população em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar e nutricional (BRASIL, 2007). Segundo a legislação vigente, uma alimentação segura, do ponto de vista higienicossanitário, é aquela onde são aplicadas as “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”. Para tal, a Unidade de Alimentação e Nutrição deve possuir uma estrutura física adequada, com manipuladores treinados, com uso equipamentos de proteção individual apropriados, que possua controle integrado de pragas, destino adequado de resíduos sólidos e abastecimento de água, assim como utilização de gêneros alimentícios de qualidade e armazenamento adequado (ANVISA, 2004). A avaliação periódica das instalações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição se apresenta como condição fundamental para a operacionalização das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. Considerando este fato, e conhecendo a importância dos Restaurantes Populares na redução da insegurança alimentar dos indivíduos que vivem em situação econômica desfavorável, é que se propôs o desenvolvimento deste estudo.

Objetivos

Avaliar as instalações e condições higienicossanitárias dos Restaurantes Populares existentes na cidade de São Luís - MA.

Metodologia

Estudo transversal, realizado em seis Restaurantes Populares existentes em São Luís. Para avaliação, foi utilizado o *checklist* da RDC N°216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, constituído de dez blocos. A análise dos dados obtidos do *checklist* foi realizada em planilhas no programa *Microsoft Excel*®. Para a avaliação das condições estruturais e higienicossanitárias foram atribuídos pesos a cada bloco do roteiro, utilizando o método da Organização Mundial de Saúde, adotado por Oliveira (2009) em seu estudo.

Resultados

A avaliação do *checklist* revelou quatro Restaurantes Populares classificados como bom e dois como regular. O “percentual de adequação das condições higienicossanitárias” dos restaurantes variou de 69,5 a 82,5%. Dos dez blocos avaliados, quatro apresentaram melhores resultados. No bloco “manipuladores”, todos os restaurantes obtiveram conceito bom. Outros cinco restaurantes populares seguiram este conceito nos blocos: “controle integrado de vetores e pragas urbanas”, “armazenamento e transporte do alimento preparado” e “exposição ao consumo do alimento preparado”. Os blocos que apresentaram maior número de conceito deficiente foram: “higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”, “documentação e registro” e “responsabilidade”. O conceito regular foi evidenciado nos blocos “edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios” e “abastecimento de água”.

Conclusão

A análise do *checklist* aplicado aos seis Restaurantes Populares possibilitou concluir, pelo método aplicado, que suas instalações e condições higienicossanitárias são boas. Apesar deste resultado, todos os restaurantes necessitam de uma reavaliação, uma vez que não obtiveram 100,0% de adequação em todos os blocos.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados. **Manual Programa Restaurante Popular**. 2004. 78 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Restaurante Popular**: Apresentação do Programa. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2007. 11 p.

OLIVEIRA, A. G. M. **Condições higiênico-sanitárias na produção de refeições em Restaurantes Públicos Populares localizados no Estado do Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado em Vigilância Sanitária) -- Programa de Pós-Graduação em Vigilância Sanitária, Fundação Oswaldo Cruz, Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Rio de Janeiro, 2009.

SOBRINHO, F. M. et al. Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 5, p. 1601-1611, 2014.

Palavras-chave: Higiene dos Alimentos; Inocuidade dos Alimentos; Perfis Sanitários; Restaurantes; Segurança Alimentar e Nutricional

AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS CONSUMIDOS EM INDÚSTRIAS DO MUNICÍPIO DE JABOATÃO DOS GUARARAPES ATENDIDAS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR

GUILHERME MATHEUS PESSOA DE ARRUDA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; KARINA CORREIA DA SILVEIRA; PEDRO CÉSAR ANDRADE DO NASCIMENTO

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
guilhermepessoaufpe@gmail.com

Introdução

O Programa de Alimentação do Trabalhador, instituído pela Lei nº 6.321 de 14 de abril de 1976 (MTE, 1976), tem por objetivo fornecer refeições adequadas nutricionalmente, além de garantir maior produtividade e bem-estar aos trabalhadores de baixa renda (SALVETTI; POSSA, 2017).

Objetivos

O objetivo do estudo foi avaliar quantitativamente os cardápios consumidos no almoço de UAN's em relação aos parâmetros nutricionais preconizados pelo PAT em indústrias do município de Jaboatão dos Guararapes – PE.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, que faz parte da pesquisa “Avaliação do Programa de Alimentação do Trabalhador na Região Metropolitana do Recife (1976 – 2013)”, aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Pernambuco, CAAE nº 37098814.0.0000.5208. Foram analisados os cardápios do almoço consumidos em 9 UAN's, seguindo três etapas: 1) Coleta do consumo dos comensais e conversão das medidas caseiras em gramas; 2) Análise quantitativa dos cardápios e 3) Avaliação da adequação do consumo em relação aos parâmetros nutricionais do PAT. A análise quantitativa de cada cardápio foi realizada em Microsoft Office Excel versão 2013. Foram calculados os valores percentuais de cada macronutriente e realizada a análise da adequação nutricional considerando as recomendações do PAT e da Portaria Interministerial nº 66 (MTE, 2006).

Resultados

A análise quantitativa dos 9 cardápios revelou um consumo mínimo de 754,98 e máximo de 1.315,71 calorias, estando 8 indústrias em adequação à recomendação de energia do PAT, de 600 a 800 calorias sendo permitido um acréscimo de até 400 calorias. Em relação aos carboidratos, foi observado que mais da metade das indústrias tinham consumo excessivo deste macronutriente, o que pode ser explicado pela ingestão à livre demanda de sobremesas industrializadas. Quanto as proteínas, todos os cardápios apresentaram consumo superior ao recomendado, o que pode ser devido ao consumo, além dos pratos principais, de saladas e guarnições, elaboradas com alimentos fontes de proteína como lentilha, grão-de-bico e ovos. O consumo de lipídeos e gorduras saturadas demonstrou-se acima do recomendado em mais da metade da amostra, podendo estar atrelado também ao alto consumo de proteínas de origem animal, que na maioria das vezes eram preparadas com molhos ou fritas. A estimativa do consumo de fibras demonstrou-se inadequada em todas as indústrias analisadas, estando 6 delas com consumo superior ao recomendado. Isso pode ser explicado pelo consumo de alimentos ricos em fibras como lentilha e grão-de-bico ofertados durante o almoço, além do percentual proveniente do feijão, podendo estes alimentos terem aumentado o teor de fibras da refeição. Nas indústrias que o consumo foi inferior ao recomendado, foi observado o consumo de alimentos reduzidos em teor de fibras, como preparações à base de massas. Por fim, o consumo de sódio esteve inadequado em 6 indústrias, estando superior ao recomendado em 2 delas. Isso pode ser explicado pelo consumo de alimentos processados ou ultra processados como almôndegas, molhos industrializados e embutidos. Além disso, foram analisados apenas o teor de sódio intrínseco dos alimentos, não sendo considerado o sal de adição.

Conclusão

Sendo assim, considerando a metodologia aplicada neste estudo, é possível afirmar que a execução do PAT vem sendo falha na amostra analisada devido ao consumo excessivo de energia, macronutrientes, fibras e sódio.

Referências

1. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO (Brasil). Portaria Interministerial nº 66. 2006. Disponível em: . Acesso em: 18 de set. 2017.
2. MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO (Brasil). Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. 1976.

Disponível em: . Acesso em: 18 set. 2017.

3. SALVETTI, Laura Helena; POSSA, Gabriela. Programa de alimentação do trabalhador e qualidade nutricional das refeições. *Ciência & Saúde*, [s.l.], v. 10, n. 1, p.23-27, 23 fev. 2017.

Palavras-chave: Alimentação; Cardápio; Trabalhador

AValiação de Consumo de Saladas em um Restaurante Institucional Hospitalar

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG; CENIRA RODRIGUES; ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES; IVETE DE DEOS FONTOURA; DENISE EBERHARDT

¹ HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre, ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
agonzales@hcpa.edu.br

Introdução

A Organização Mundial da Saúde recomenda um consumo mínimo de pelo menos cinco porções diárias de frutas, legumes e verduras (FLV), o que equivale a 400g ou mais por dia como medida protetora no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (WHO, 2003). A edição anterior do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006) já apontava que o consumo de FLV é baixo, mesmo sendo o Brasil um grande produtor desses alimentos. Num contexto de alimentação para coletividades a verificação do hábito de consumo desses alimentos também é fundamental.

Objetivos

Avaliar a preferência dos usuários e o consumo per capita de saladas de uma unidade hospitalar de Porto Alegre/RS.

Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado durante período de estágio curricular em Alimentação Coletiva. Foram colhidos dados através da pesagem das quantidades de saladas recebidas, para fornecimento no buffet, e da sobra após consumo do horário de atendimento do almoço. Estes dados foram obtidos em nove dias não consecutivos, no mês de outubro de 2017. As pesagens foram realizadas em balança da marca Urano com capacidade de 5 quilogramas e precisão de 10 gramas. Foram avaliadas nesse estudo as saladas manipuladas pela seção de produção de refeições. As saladas folhosas não foram verificadas por serem recebidas higienizadas e prontas para consumo. A média de consumo per capita foi realizada considerando o consumo total do dia de cada tipo de salada (em kg) dividido pelo número de usuários do serviço.

Resultados

O refeitório da unidade hospitalar investigada serve aproximadamente 110 almoços ao dia. No período investigado as saladas oferecidas foram: alface, beterraba, chuchu, rabanete e tomate. Verificamos que a salada com maior consumo foi a de tomate, que teve o valor de consumo per capita variando entre 36g e 72g. Quando o tomate foi ofertado também com a salada de repolho cozido, o per capita de consumo ficou em 23g. O repolho cozido por sua vez, teve consumo de aproximadamente 40g. Seguindo dela está a salada de beterraba cozida, com consumo em torno de 67g. Salada de repolho cru teve consumo entre 20g e 28g e chuchu acima de 35g. Já a salada com menor consumo foi a de rabanete ralado, com o per capita de 19g. O local também oferece eventualmente uma fruta picada (banana) como opção de salada. Essa, por sua vez, teve a menor aceitação entre todas as opções ofertadas no período de investigação, com apenas oito gramas de consumo per capita.

Conclusão

Estes resultados demonstram as preferências dos comensais do refeitório e podem ser utilizados como guia para a elaboração dos cardápios fornecidos. No entanto são necessárias ainda a avaliação do consumo de outros tipos de saladas além da implicação de algumas combinações da salada com a refeição ofertada, chegar a conclusões efetivas.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p.

WHO. World Health Organization. Diet nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva: World Health Organization; 2003. (WHO Technical Report Series, 916).

Palavras-chave: per capita; saladas ; refeições

AVALIAÇÃO DE CONTAMINAÇÃO POR GLÚTEN EM ALIMENTOS SEM GLÚTEN PROVENIENTES DE PANIFICADORAS DE BRASÍLIA - DISTRITO FEDERAL

PRISCILA FARAGE DE GOUVEIA; YANNA KARLA DE MEDEIROS NÓBREGA; RICCARDO PRATESI; LENORA
GANDOLFI; PEDRO FARAGE ASSUNÇÃO; RENATA PUPPIN ZANDONADI

¹ UNB - Universidade de Brasília

pri_farage@hotmail.com

Introdução

A doença celíaca consiste em uma enteropatia imunomediada causada pelo consumo de glúten em indivíduos geneticamente predispostos que atinge aproximadamente 1% da população mundial. Apesar dos avanços da pesquisa na área, o único tratamento seguro e eficaz disponível até então é a dieta de total exclusão de glúten da alimentação. A adesão à dieta na doença celíaca fica comprometida em função da possível contaminação cruzada por glúten em alimentos supostamente isentos, desencadeando uma ingestão involuntária de glúten e problemas graves de saúde para o indivíduo com doença celíaca. Estabelecimentos onde ocorre extensa manipulação de farinha de trigo e outros cereais com glúten, como as panificadoras, podem estar mais suscetíveis a um risco de contaminação na produção de alimentos isentos de glúten. Gera preocupação o fato de que a população de uma forma geral frequenta bastante esse tipo de estabelecimento e a disponibilidade de produtos sem glúten produzidos a partir do polvilho pode justificar a procura das panificadoras também por indivíduos com doença celíaca.

Objetivos

Logo, o objetivo deste estudo foi avaliar a segurança do consumo de alimentos sem glúten comercializados em panificadoras para indivíduos com doença celíaca.

Metodologia

Coletaram-se 130 amostras de alimentos provenientes de 25 panificadoras de Brasília-DF. A análise do teor de glúten foi realizada por meio do ensaio imunoenzimático indireto e os resultados foram expressos em ppm, considerando-se o limite de 20 ppm de glúten permitido para alimentos classificados como isentos, conforme estabelecido no Codex Alimentarius. Alimentos com teor de glúten acima de 20 ppm foram então considerados como contaminados.

Resultados

Os resultados da análise apontaram um total de 21,50% de amostras contaminadas. Ainda, 64% das panificadoras apresentaram contaminação em algum de seus produtos analisados, ou seja, apenas nove estabelecimentos entre os 25 visitados não apresentaram nenhum alimento contaminado em todas as suas análises. Entre os tipos de alimentos avaliados, observa-se que “bolo” foi o item que apresentou maior percentual de contaminação (66,70%), seguido por “biscoitos” (31,80%) e “pão de queijo” (8,30%).

Conclusão

Os achados deste estudo revelam que a contaminação cruzada por glúten em panificadoras é um problema real para indivíduos com doença celíaca. O consumo de alimentos provenientes desses estabelecimentos representa um risco à saúde dos celíacos, já que a literatura mostra que a presença de traços de glúten na alimentação pode causar alterações na mucosa intestinal e trazer consequências graves relacionadas a não adesão ao tratamento da doença. Ressalta-se a urgência de elaboração e implementação de estratégias e políticas públicas que viabilizem a produção segura de alimentos isentos de glúten para os celíacos, colaborando, dessa forma, para a qualidade de vida desses indivíduos.

Referências

- ARAÚJO, H.M.C.; et al. Doença celíaca, hábitos e práticas alimentares e qualidade de vida. *Revista de Nutrição*, v.23, n.3, p.467-474, 2010.
- BICUDO, Milene Oliveira Pereira. Avaliação da presença de glúten em produtos panificados para celíacos - estudo de caso. 2010. 87 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2010.
- CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Draft Revised Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten, Joint FAO/WHO Food Standards Program, 30th Session, ALINORM08/31/26 Appendix III, 2008.
- GERMANO, M.I.S.; et al. Padarias: a visão do consumidor sobre as condições higiênico-sanitárias. *Higiene Alimentar*, v.23, n.172-173, p.87-93, 2009.

SAPONE, A.; et al. Spectrum of gluten-related disorders: consensus on new nomenclature and classification. BMC Medicine, vol.10, n.13, p.1-12; 2012.

Palavras-chave: Contaminação; Contaminação cruzada; Doença celíaca; Glúten; Segurança alimentar

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE MANIPULADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO OFFSHORE

LEONÍDYA ISABELLA AZEVEDO CUNHA BASTOS; ROBERTA SOARES CASAES; LAÍZ APARECIDA AZEVEDO SILVA; GILSON IRINEU DE OLIVEIRA JUNIOR; MÔNICA DE SOUZA LIMA SANT'ANNA

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

betacasaes@gmail.com

Introdução

No Brasil, estima-se que, 31% das pessoas consumam alimentos fora de casa. Esses números indicam que pode haver um grande aumento e desenvolvimento dos locais que produzem refeições para consumo imediato no país. Tais estabelecimentos incluem unidades de produção de porte e tipos de organização diferentes entre si. Segundo levantamentos, esses serviços representam locais que têm se destacado na epidemiologia dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). A qualificação dos funcionários que trabalham na manipulação dos alimentos é de fundamental importância. Sendo assim, devido à escassez de estudos na área de alimentação coletiva offshore torna-se importante avaliar a dinâmica de serviços realizados, bem como, o perfil dos colaboradores e seus conhecimentos de boas práticas de fabricação, visto que, em situação de confinamento, surtos de DTAs podem causar um grande transtorno nas unidades de hotelaria marítima offshore.

Objetivos

Avaliar o conhecimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos funcionários de Unidades de Alimentação e Nutrição offshore.

Metodologia

Estudo seccional, descritivo, observacional, de caráter quantitativo, desenvolvido através de respostas às perguntas interpretativas em questionários semi-estruturados realizado com manipuladores de 19 UANs offshore localizadas na baía de Campos, Rio de Janeiro. O nível de conhecimento sobre BPF foi classificado em: conhecimento “insuficiente” quando de 0 a 50% das respostas estavam corretas; “regular” se estavam corretas 51 a 75% das respostas; e “adequado” acima de 75% das respostas corretas. Os manipuladores assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Rio de Janeiro – Campus Macaé, CAAE 63565416.7.0000.5699.

Resultados

Foi avaliado o conhecimento de 71 manipuladores. Verificou-se que a maior parte pertencia ao sexo masculino (95,8%), com idade média de $37,45 \pm 10,29$ anos. Quanto ao nível de escolaridade 68% dos manipuladores apresentaram o ensino médio completo e 78% recebiam dois salários mínimos. Todos já haviam recebido treinamento sobre BPF. Em relação ao conhecimento todas as respostas atingiram mais de 75% de acertos. Não foi encontrada relação significativa ($p < 0,05$) entre conhecimento de BPF com tempo de profissão, grau de escolaridade e realização de treinamento

Conclusão

Os resultados demonstraram que o conhecimento sobre BPF e treinamentos obtiveram porcentagens de acertos consideradas satisfatórias, mostrando que os manipuladores das UANs offshore apresentaram bom nível de conhecimento sobre o assunto.

Referências

- BADARÓ, A. C. L. Boas práticas para Serviços de Alimentação: um estudo em restaurantes comerciais do município de Ipatinga, Minas Gerais. Dissertação (Mestrado em Ciências da Nutrição) – Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, 2007
- SACCOL, A. L. F. Sistematização de ferramentas de apoio para boas práticas em serviços de alimentação. 2007. 188 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2007.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Unidades de Alimentação e Nutrição; offshore; Manipuladores de Alimentos; Alimentação Coletiva

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE COLABORADORES SOBRE ALÉRGENOS PRESENTES EM REFEIÇÕES COMERCIAIS

FERNANDO CESAR RODRIGUES BRITO; ANA FABIOLA DE SOUSA DE OLIVEIRA CUNHA; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; MARTA DA ROCHA MOREIRA; VERLAINE SUENIA SILVA SOUSA; VANESSA DUARTE DE MORAIS

¹ ESTÁCIO-FIC - CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTACIO DO CEARÁ
fernandocrbrito@hotmail.com

Introdução

Observam-se iniciativas e preocupação dos serviços de alimentação em informar a qualidade nutricional das refeições. Do outro lado os consumidores têm se demonstrado mais exigentes na procura de informações mais completas, verdadeiras e esclarecedoras no âmbito dos produtos alimentares (FERREIRA, 2012). A importância do direito a esta informação fica ainda mais evidente no referente grupo, eis que como forma de tratamento, os alérgenos devem ser excluídos de sua dieta, o que depende da possibilidade de reconhecimento de informações claras e exata a respeito desses componentes nos rótulos e/ou junto aos canais de serviço ao consumidor (CHADDAD,2014). Diante deste contexto a pesquisa tem como ponto fundamental avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos, em relação à presença de alergênicos em refeições comerciais.

Objetivos

Avaliar o conhecimento de colaboradores, manipuladores de alimentos de uma empresa produtora de refeições comerciais sobre a presença de alergênicos no cardápio ofertado à clientela.

Metodologia

A pesquisa foi realizada no período de abril a julho de 2017 em onze lojas de uma rede de restaurantes em Fortaleza-Ce. Participaram da pesquisa manipuladores de alimentos de ambos os sexos, com idade de 18 a 59 anos, que possuem algum nível de alfabetização, contratados a mais de 3 meses pelo estabelecimento. Foi utilizado um questionário estruturado com perguntas de múltipla escolha com informações gerais sobre escolaridade e experiência profissional, perguntas sobre alergias alimentares e sobre a composição química do cardápio ofertado pelo estabelecimento. Os colaboradores foram abordados no período de descanso da jornada de trabalho por apenas um entrevistador. As questões sobre alergias foram baseadas na Resolução ANVISA/DC Nº 26 DE 02/07/2015 que expõem os principais alergênicos alimentares. A pesquisa foi aprovada no comitê de ética e pesquisa sob o nº de 053927/2017

Resultados

A amostra foi constituída por 65 manipuladores de alimentos sendo 15 (n= 23,08%) do sexo feminino e 50 (n= 76,92%) do sexo masculino. Em relação à Escolaridade 28 manipuladores, representando 43,1% possuíam apenas Ensino fundamental completo, 14 destes, representando 21,54% tem o Ensino Fundamental Incompleto, 15 manipuladores apresentaram Ensino médio completo, representando 23,1% da amostra. A maior parte da amostra afirmou saber o que significa um alérgeno (96%), embora um percentual parecido (93%) erraram as alternativas corretas quando questionados se a temperatura de cocção do alimento pode destruir as substâncias alérgenas e/ou se substâncias alérgenas poderiam ser transmitidas de um alimento a outro (92%). Em contrapartida 96% dos participantes da afirmaram que uma ingestão de pequena quantidade de substâncias alergênicas pode causar uma reação física no indivíduo. Também foram questionados quais os principais sintomas de uma possível reação alérgica. Sobre a presença de produtos alergênicos no cardápio oferecido, os colaboradores citaram apenas as refeições que utilizam lactose.

Conclusão

Obtivemos percentuais significativos de erros, no qual pode estar relacionado ao baixo nível de escolaridade ou a falta de desenvolvimentos de estratégias que possibilitem a melhoria e manutenção destes conhecimentos. Faz-se necessário incluir esse tema nos treinamentos e capacitações dos manipuladores para que possamos oferecer um alimento seguro em todos os aspectos e para todas os públicos.

Referências

BRASIL. Constituição (2016). Resolução nº 510, de 07 de Abril de 2016. Conselho Nacional de Saúde, Homologo a Resolução CNS no 510, de 07 de abril de 2016, nos termos do Decreto de Delegação de Competência de 12 de novembro de 1991. Disponível em: . Acesso em: 05 maio 2017.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em Unidades Produtoras de Refeições comerciais e a Segurança Alimentar. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n.6, nov./dez. 2007. Disponível em: . Acesso em: 20 out. 2016.

CHADDAD, Maria Cecília Cury. Informação sobre a presença de alérgenos nos rótulos de alimentos: responsabilidade do estado na garantia dos direitos à saúde e à alimentação adequada da população com alergia alimentar. 2014. Demetra Alimentação, Nutrição e Saúde; 2014; 9 (Supl.1); 369-392 Artigos Temáticos. Disponível em: . Acesso em: 11 nov. 2016.

CHOI JH, Rajagopal L. Food allergy knowledge, attitudes, practices, and training of foodservice workers at a university foodservice operation in the Midwestern United States. Food Control. 2013; 31(2):474-81.

CUNHA DT da, Stedefeldt E, de Rosso VV. The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. Food Control. 2014; 43:167-74.

Palavras-chave: alérgenos; alimentação coletiva; serviços de alimentação

AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE DOIS A QUATRO ANOS DE IDADE DO ESTADO DO MARANHÃO

THAIANA LIMA SILVA DA CONCEIÇÃO; LILIAN FERNANDA FEMININO CAVALCANTE; THAIS GOMES HELAL SALES; AMANDA VALÉRIA MORAES VERDE; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; LUANA LOPES PADILHA

¹ FACSALUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão

liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

As crianças representam um grupo de grande vulnerabilidade devido ao crescimento rápido e à imaturidade fisiológica e imunológica. Em adição, doenças cardiovasculares e obesidade têm sido apontados como uma pandemia e estão sendo cada vez mais observados em crianças. Existe uma associação entre tais eventos e o consumo de alimentos industrializados com excesso de gordura, sal, açúcar, entre outros. Aliado a isso, sabe-se que hábitos alimentares de crianças nos primeiros anos de vida são influenciados pelos hábitos dos pais e esses maus hábitos estão relacionado com o aumento de doenças e mortalidade da população infantil.

Objetivos

Analisar o consumo de alimentar de crianças de dois a quatro anos acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no estado do Maranhão.

Metodologia

Estudo descritivo do consumo alimentar correspondendo ao ano de 2016, com crianças de dois a quatro anos de idade, de ambos os sexos, todas as escolaridades, todas as raças/cores de pele, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades no estado do Maranhão. A amostra corresponde a dados secundários oriundos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional que apresenta informações sobre o consumo alimentar da população brasileira de verduras e legumes, frutas, feijão, macarrão instantâneo, salgadinhos de pacote e biscoitos salgados, bebidas adoçadas hambúrguer e embutidos e por fim biscoitos recheados, doces ou guloseimas. Cada um desses consumos alimentares foi obtido em relatórios individuais na plataforma pública no site do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve necessidade de aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem de aprovação por um Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram obtidos dados de 4.926 crianças de dois a quatro anos de idade avaliadas o estado do Maranhão no ano de 2016. Em relação ao consumo das mesmas, os itens observados foram o consumo de frutas em que obteve um percentual de 58% do total, 49% consumiam verduras e legumes e 76% consumiam feijão. Em relação ao consumo de alimentos não saudáveis obteve os seguintes percentuais, 58% consumiam bebidas açucaradas, já o consumo de biscoitos recheados, macarrão instantâneo e doces ou guloseimas foi de 51%, já os salgadinhos de pacote e biscoitos salgados apresentaram 48% e o consumo de hambúrgueres 24%.

Conclusão

A alimentação apresentou-se inadequada para importantes grupos alimentares, como consumo de vegetais e legumes, bem como consumo elevado de alimentos ultraprocessados. O consumo de bebidas açucaradas encontra-se elevado, porém as recomendações nutricionais preconizam a não utilização de açúcar de adição e alimentos adoçados na alimentação infantil, desde a alimentação complementar. Os alimentos ultraprocessados apresentam relação positiva com ingestão de sódio, colesterol e gorduras e associação com risco de doenças cardiovasculares, bem como a relação negativa com a ingestão de fibras. Assim, os resultados alertam para a necessidade monitoramento do consumo de alimentos ultraprocessados e evidenciam a necessidade de políticas públicas com estratégias mais eficientes para a promoção da alimentação saudável.

Referências

BORTOLINI, G. A.; GUBERT, M. B.; SANTOS, L. M. P. Consumo alimentar entre crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.28, n.9, p.1759-1771, set. 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2013.

DE ONIS, M; BLÖSSNER, M; BORGHI, E. Global prevalence and trends of overweight and obesity among preschool children. *Am J Clin Nutr*, v. 92, n. 5, p. 1257-1264, nov. 2010.

DE SOUZA, E.B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. *Cadernos UniFOA*, v. 5, n. 13, p. 49-53, ago. 2017.

OWEN, C.G. et al. Effect of infant feeding on the risk of obesity across the life course: a quantitative review of published evidence. *Pediatrics*, v.15, n. 5, p. 1367-1377, may. 2005.

PALMEIRA, P. A; SANTOS, S.M.C; VIANNA, R. P.T. Feeding practice among children under 24 months in the semi-arid area of Paraíba, Brazil. *Revista de Nutrição*, v. 24, n. 4, p. 553-563, jul-ago. 2011.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; obesidade; saúde pública

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DA MERENDA OFERECIDA EM UMA ESCOLA PÚBLICA E O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

NAYARA ALVES DE SOUZA; ADRIANA MÁRCIA SILVEIRA; JULIANA COSTA LIBOREDO

¹ UNIFEM - Centro Universitário de Sete Lagoas
adrinutrick@gmail.com

Introdução

A alimentação escolar ou merenda escolar é definida como qualquer tipo de alimento ofertado dentro da escola, sem considerar a sua origem. Atualmente, existe o Programa de Alimentação Escolar (PNAE) criado pelo governo federal com a finalidade de ofertar alimentação adequada do ponto de vista nutricional e auxiliar na formação de hábitos saudáveis. Entretanto, muitos adolescentes rejeitam a merenda oferecida nas escolas por diversos motivos.

Objetivos

Avaliar o consumo da merenda oferecida em uma escola pública e o desperdício de alimentos.

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal, realizado no período de agosto a outubro de 2017 com adolescentes matriculados em uma escola pública de Sete Lagoas – Minas Gerais. Foram incluídos no estudo estudantes entre 10 e 20 anos incompletos, de ambos os sexos. Para avaliar a aceitação da merenda escolar os estudantes responderam um questionário composto por onze perguntas de múltipla escolha sobre a frequência de consumo, quantidade consumida, hábito de repetir a merenda, satisfação em relação à aparência, cor, aroma, textura e ao sabor e satisfação em relação à temperatura. Para todas as questões os adolescentes tinham que marcar uma das seguintes opções de resposta: “sempre”, “nunca” e “às vezes”. A avaliação do desperdício foi realizada por meio do cálculo do índice de resto-ingestão e avaliação da sobra limpa durante 5 dias consecutivos. A participação dos adolescentes no estudo foi aprovada pelos pais ou responsáveis que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Além disso, os adolescentes assinaram o Termo de Assentimento em duas vias. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética sob parecer número 2.106.543.

Resultados

Dos 201 alunos matriculados no período matutino, 78 aceitaram participar da pesquisa, sendo que apenas 60 estudantes entregaram o termo assinado pelos pais e/ou responsáveis. Desse total, a maioria era do sexo feminino (76,7%, n=46) e a idade média dos adolescentes era 12,6 anos. Em relação ao consumo da merenda escolar, foi observado que apenas um aluno não possuía o hábito de consumir a alimentação que a escola oferece, mas afirmou já ter experimentado a merenda. A maioria dos adolescentes (61,67%, n=37) afirmou não consumir todos os dias a merenda, sendo que desses 83,33% (n=30) disseram consumir dois ou três dias na semana. Em relação à aparência, cor, aroma, textura e sabor dos alimentos, 80% dos adolescentes consideraram que às vezes são do seu agrado e 55 % (n=33) consideraram que, às vezes, a temperatura dos alimentos servidos era agradável. Nos cinco dias avaliados, foram desperdiçados 11,15 Kg de alimentos, o que correspondeu a 8,2% do total de preparações distribuídas. Apenas em um dos dias avaliados o índice de resto-ingestão foi elevado 22,8%. A média de sobra limpa foi 1,9± 1,3 Kg.

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que a maioria dos adolescentes não consome a merenda da escola todos os dias e considerou que os atributos da refeição avaliados às vezes estão de acordo com o seu gosto. O desperdício de alimentos foi elevado em apenas um dia da semana.

Referências

- CARVALHO, J.G.; LIMA, J. P. M.; ROCHA, A. M. C. N. Desperdício alimentar e satisfação do consumidor com o serviço de alimentação da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, Portugal. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*. v. 10, n. 2, p. 405- 418, 2015.
- CRUZ, L. D. et al. Análise de aceitação da alimentação escolar dos alunos das escolas municipais urbanas de Itabaiana-SE. *Scientia Plena*, v.9, n. 10, p.1-6, 2013.

DIAS, P. H. A.; KINASZ, T. R.; CAMPOS, M. P. F. F. Alimentação escolar para jovens e adultos no município de Cuiabá-MT: Um estudo sobre a qualidade, aceitação e resto ingestão. *Alim.Nutr. = Braz. J. Food Nutr.*; v. 24, n. 1, p. 79- 85,

2013.

Palavras-chave: Desperdício; Merenda; Adolescente; Resto-ingestão; Alimentação escolar

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE SAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO EXTREMO SUL DO BRASIL

JOSEANE CASTANHEIRA MACHADO; MICHELE KRUGER VAZ MOREIRA; GISELE FERREIRA DUTRA; FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA; CLARICE LAGES DE LA ROCHA

¹ UFPEL - Universidade Federal de Pelotas, ² FURG - Universidade Federal do Rio Grande
michelekrugernutricao@gmail.com

Introdução

Durante a adolescência e início da vida adulta, muitos jovens acabam realizando suas principais refeições em Restaurantes Universitários (RUs), em virtude do desempenho de atividades acadêmicas. Esses estudantes, tendem a piorar seus hábitos alimentares, durante a permanência no ensino universitário, em razão de atitudes como a omissão de refeições e escolha de alimentos mais calóricos e ultraprocessados (DAVY et al, 2006). Dessa forma, oferecer uma alimentação equilibrada nos Restaurantes Universitários pode contribuir para minimizar problemas dessa espécie.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar o consumo de sal de adição, pelos usuários de um Restaurante Universitário em uma Universidade Pública do Sul do Brasil.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional realizado em um dos Restaurantes da Universidade Federal do Rio Grande. Neste local, os discentes tem acesso ao sistema de *Buffet*, onde servem-se à vontade, exceto sobremesas e carnes, as quais são limitadas a uma porção individual. Ainda assim, a estes são disponibilizados, de forma livre, sachês de 1g de sal e molhos variados como shoyo, pimenta, alho e vinagre. Para quantificar a utilização de sal de adição, foi controlado o número de sachês, disponibilizados no *buffet* e, também, o número de comensais que os utilizaram. Após isso, a quantidade de sachês utilizada foi dividida pelo número de pessoas que as arrecadaram. Os dados coletados foram comparados aos parâmetros recomendados pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2007) e pela Dietary Reference Intakes (DRIs, 2017).

Resultados

A pesquisa foi executada em agosto de 2017, durante o almoço. O consumo de sal por adição foi observado em um terço dos comensais, apresentando uma média de 1,5g *per capita*. Segundo orientações da Organização Mundial de Saúde, o uso do sal de adição deve ser desencorajado por representar um agravante para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (OMS, 2007). Além disso, de acordo com as Dietary Reference Intakes (2017), o consumo de sódio, para homens e mulheres de 19 a 30 anos, não deve ultrapassar 2,3g por dia, o que equivale a 5,75g de sal. Desse modo, o acadêmico que possui essa prática no almoço e jantar, atingiria mais da metade do seu consumo diário total, em apenas duas refeições. Em relação à utilização de sal por adição e de condimentos, constatou-se que 18% dos comensais utilizaram algum tipo de molho para temperar sua refeição e 33% acrescentaram sal ao seu almoço. Desse modo, pode-se observar que mais da metade utilizou algum tipo de condimento para temperar, adicionalmente, sua comida, refletindo em um público que possui um paladar pouco sensível a alimentos hiperssódicos. Os molhos oferecidos são ricos em sódio, mineral cujo consumo está relacionado a doenças cardiovasculares (SCHMIDT et al., 2011). Somado a isso, estudo realizado com universitários demonstrou, através de recordatório de 24 horas, que estes possuem elevado consumo de sódio proveniente de produtos em conserva, carnes processadas e molhos prontos (CARDOSO, G. A., 2016).

Conclusão

Desse modo, faz-se necessário atividades relacionadas à educação nutricional a fim de orientar e estimular esse público a aderir hábitos mais saudáveis. Além disso, não ofertar sal de adição, assim como, substituir molhos prontos por naturais, contribui para diminuir o consumo de sódio, condimentando a refeição de maneira mais adequada. Desencorajar a utilização de sal de adição poderá refletir positivamente na saúde desses indivíduos.

Referências

CARDOSO, G. A. Consumo alimentar e estilo de vida: um estudo longitudinal com estudantes universitários, 2016. Tese (doutorado em Ciências e Tecnologia de alimentos) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade Federal de São Paulo, Piracicaba, 2016

DAVY, S. R. BENES, B. A.; DRISKELL, J. A. Sex differences in dieting trends, eating habits, and nutrition beliefs of a group of midwestern college students. *Journal of the American Dietetic Association* Bethesda, v. 106, n. 10, p. 1673-1677, 2006.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.

SCHMIDT M. I.; DUNCAN B. B.; AZEVEDO E SILVA, G.; MENEZES, A.M., MONTEIRO, C. A.; BARRETO, S. M. et al.; Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges. *Lancet* 2011; 377:p. 1949-61.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Reducing salt intake in populations. Report of a WHO forum and technical meeting. Geneva: WHO, 2007.

Palavras-chave: Alimentação; Hipertensão; Nutrição

AValiação DO CONSUMO DE SÓDIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO HOSPITALAR EM BRASÍLIA - DF

ISABELA NOGUEIRA MARTINS SENA RIOS; IGOR CHIANCA ALVES; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNB - Universidade de Brasília

belanmsrios@gmail.com

Introdução

Unidades de alimentação e nutrição são de grande importância para o fornecimento da alimentação dos indivíduos. Tratando-se de Unidades de Alimentação e Nutrição de caráter hospitalar, é possível afirmar que, já que o ambiente hospitalar visa em suas características proporcionar serviços de recuperação de indivíduos, é importante dar atenção redobrada aos aspectos de serviço dentro de tais unidades, uma vez que o meio em que a Unidade se localiza além de oferecer a promoção à saúde, também tem como foco devolver e manter o estado saudável dos indivíduos. A administração de unidade de alimentação e nutrição tem se mostrado um forte elemento no bom funcionamento destes serviços, ao passo que o nutricionista, ao realizar suas atividades dentro destas unidades precisa levar em conta não somente o fornecimento de alimentos aos consumidores. Faz-se necessário que este profissional procure, entre outras atividades, disponibilizar um serviço mais completo e que abranja outros aspectos ligados ao tema, e não somente o fornecimento de alimentos em si.

Objetivos

Avaliar, sob aspecto nutricional, a quantidade de sódio de selecionadas preparações de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em Brasília - DF.

Metodologia

Estudo observacional, descritivo, do tipo transversal realizado em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar, localizada no centro de Brasília-DF. A avaliação foi realizada durante 3 dias (13,14 e 17 de março de 2017). A avaliação do cardápio ocorreu de forma randomizada. Avaliou-se em cada dia 7 preparações, sendo 1 prato principal, 1 guarnição, 1 arroz branco, 1 feijão com caldo e 3 saladas. Avaliou-se a quantidade de sódio das preparações a partir das Fichas Técnicas de Preparação, durante a preparação das refeições na unidade de alimentação e nutrição.

Resultados

Sabendo-se da importância de um consumo adequado e dentro dos padrões, a avaliação dos percentuais de sal de adição dentro de uma unidade de alimentação e nutrição mostra-se muito relevante. Os valores da quantidade de sódio por preparação todos os dias ficaram acima de 1200mg por dia. O valor limítrofe estipulado é de 960mg. Identificou-se que o arroz que é servido diariamente também foi um dos grandes responsáveis pelo excesso de sódio dos alimentos disponibilizados pela unidade de alimentação e nutrição em questão, com uma média de 620mg de sódio para apenas 120g de consumo médio (estipulado por cálculo de porção a partir das fichas técnicas de preparação).

Conclusão

Observou-se, de um modo geral, que nos 3 dias de avaliação a quantidade de sódio apresentou-se acima do recomendado. A redução da quantidade de sal de adição utilizada nas refeições poderia contribuir para uma oferta de alimentos mais saudáveis pela unidade de alimentação e nutrição.

Referências

SÁVIO, K. E. O. S. *et al.* Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista Saúde Pública**. v. 39, n. 2, p. 148-55. 2005.

Palavras-chave: gestão ambiental; unidade de alimentação e nutrição; coletividades; nutrição

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EM UMA REDE DE HOTÉIS EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; GABRIELA PACHECO CARNIEL; JÚLIA BACCHI CANCELLA; RAYZA CAMILLO

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (2013), 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente. O Brasil é considerado um dos dez países que mais desperdiça comida em todo o mundo. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição o desperdício é um fator de grande relevância. Desperdício é sinônimo de falta de qualidade e deve ser evitado por meio de um planejamento adequado, a fim de que não existam excessos de produção e consequentes sobras. As sobras são os alimentos que foram distribuídos, mas não foram consumidos pelos comensais. Alguns autores indicam que a quantidade aceitável de sobras de uma refeição é de 3%.

Objetivos

Avaliar o desperdício de alimentos do café da manhã em duas unidades de uma rede hoteleira em Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

Metodologia

O estudo de caráter transversal foi realizado em dois hotéis executivos, sendo um com bandeira internacional, de uma rede hoteleira de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, na categoria Premium. Foram usadas planilhas preenchidas diariamente pelo serviço, que servem para controle do que foi produzido, o que restou na cozinha (sobras limpas) e o que restou do buffet (sobras), entre os dias 15/08/2016 e 28/08/2016. Para o cálculo do percentual das sobras foi utilizada a seguinte fórmula: $\text{sobras/produção (quantidade produzida - sobras limpas ou aproveitáveis)} \times 100$. Os dados foram apresentados em frequências relativas. A coleta foi realizada após a assinatura da Autorização Institucional pela direção administrativa da Rede de Hotéis.

Resultados

A quantidade média de sobras nos dois hotéis foi de 7,3% e de 8,4% respectivamente. Os alimentos que mais sobram nos dois hotéis (sobras acima de 20%) foram principalmente: cuca alemã, pão caseiro, pão massinha, molho de tomate, goiabada e laranja. Apesar de os resultados encontrados serem mais do que o dobro do ideal proposto por alguns autores em Unidades de Alimentação e Nutrição, que é de 3%, outros estudos realizados em unidades do ramo da hotelaria, foram encontrados percentuais de 37,22% e em unidades comerciais média de 29,65%. Valores bem mais altos do que os encontrados no presente estudo. Uma das possibilidades para os valores estarem tão diferentes dos encontrados por outros pesquisadores pode ser devido ao fato de que essa planilha preenchida nos hotéis fornece um controle de quanto é consumido, além de ser utilizada para programar as compras e quantidade de alimentos produzidos. As planilhas são revisadas semanalmente, em busca de possíveis erros e também para adequação das quantidades previstas para a produção. Esse controle mais frequente pode auxiliar na hora de diminuir a quantidade de alimentos que sobram do buffet.

Conclusão

O estudo demonstra a importância do registro e monitoramento das sobras do café da manhã como fator preponderante para possíveis adequações diárias nos porcionamentos ou mesmo no planejamento de ações concretas de redução do desperdício.

Referências

- FAO. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. Disponível em: . Acesso em: 29 ago. 2016.
- CASTRO, M.H.C.A. Fatores determinantes de desperdício de alimentos no Brasil: Diagnóstico da situação. 2002. 93p. Monografia (Especialização em Gestão de Qualidade em Serviços de Alimentação) – Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2002.
- AMORIM, K. N. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidades produtoras de refeições (UPRS) dos hotéis do município de caruaru. Monografia (Bacharelado em Nutrição) Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP. Caruaru – PE,

(2010).

VAZ, S., C. Alimentação de coletividade, uma abordagem gerencial. Ed.Brasília, 2006.

Palavras-chave: alimentação coletiva; hotelaria; planejamento de cardápio; resíduos de alimentos

AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS PELOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; ANDRESSA LOHMANN; CARLA CRISTINA BAUERMANN BRASIL

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

carizatb@gmail.com

Introdução

Com as transformações do mundo contemporâneo e o aumento do desenvolvimento econômico, a partir da metade do século XX, os seres humanos passaram a usufruir cada vez mais dos restaurantes para realizar suas refeições, e, como consequência, se observa o aumento das refeições fora do lar e o crescimento do setor. Porém, o grande desafio da prestação de serviços pelas Unidades de Alimentação e Nutrição é a formulação e o fortalecimento de normas ambientais relacionadas à adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo de refeições. Muitos benefícios envolvem a implementação de métodos sustentáveis, entre eles, destacam-se a economia, pela redução de custos, consumo racional de recursos naturais, de matérias-primas e a redução da geração de resíduos e desperdício. Diante disso, destaca-se a importância de conscientizar as pessoas que frequentam restaurantes, quanto ao desperdício de alimento, a fim de desenvolver projetos que auxiliem os restaurantes no controle de desperdício desde a concepção dos alimentos até sua distribuição.

Objetivos

Avaliar o desperdício de alimentos pelos frequentadores de um Restaurante Universitário.

Metodologia

A pesquisa foi realizada no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões-RS, como atividade do projeto de extensão intitulado "Práticas educativas em restaurantes para a promoção de ações de sustentabilidade", registrado sob o nº 045320. Durante uma semana (cinco dias) realizou-se a pesagem de todas as preparações oferecidas no almoço pelo restaurante, também, pesou-se as sobras (alimentos produzidos e não distribuídos), restos (alimentos distribuídos que devem ser descartados) e o resto-ingesta. Calculou-se o percentual de resto-ingesta, utilizando-se a seguinte equação: peso do resto-ingesta em kg x 100 / quantidade consumida em kg. Também, foi calculado o resto-ingesta per capita.

Resultados

Verificou-se que a unidade de alimentação e nutrição não produz sobras e durante o período de avaliação, em média, 341 comensais frequentaram o restaurante. No primeiro dia de avaliação, foram distribuídos 231,4 kg de alimentos, consumiu-se 210,9 kg, o per capita de resto-ingesta foi de 39,46 g de alimentos e o percentual de resto-ingesta de 7,32%. No segundo dia foram distribuídos 255,7 kg de alimentos, consumiu-se 250 kg e o desperdício per capita foi de 18,15 g, sendo o percentual de resto-ingesta de 3%. No terceiro dia 179 kg de alimentos foram distribuídos, 174,41 kg consumidos, sendo o resto-ingesta per capita de 65,58 g e o percentual de resto-ingesta de 8,45%. No quarto dia, foram distribuídos 157 kg de alimentos, consumiu-se 143,5 kg e verificou-se resto-ingesta per capita de 63,62 g e percentual de resto-ingesta de 13,38%. No quinto dia, distribuiu-se 180 kg de alimentos, foram consumidos 164,1 kg e o desperdício per capita foi de 28,03 g e percentual de resto-ingesta de 6,28%. No total da semana, foram desperdiçados 67,65 kg de alimentos pelos comensais, o que poderia ter alimentado cerca de 117 pessoas.

Conclusão

Por meio dos resultados, identifica-se que há a necessidade de desenvolver estratégias de intervenções para conscientizar os comensais quanto ao desperdício de alimentos, pois a observação diária, o incentivo e a implantação de campanhas de orientação, por meio da educação dos clientes, tornam possível a diminuição da taxa diária de resto-ingestão, diminuindo, assim, o desperdício de alimentos dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição.

Referências

BARBIERI, T. et al., Consumer attitudes toward information displayed at food buffets in commercial restaurants. *Ciência Tecnologia dos Alimentos*, Campinas, v. 32, n. 4, p. 789- 803, out.- dez., 2012.

DELLA LUCIA, C.M.; SANT'ANA, H.M.P. Introdução ao planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição. In: SANT'ANA, H.M.P. (editor). *Planejamento Físico Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição*. Rio de

Janeiro:Editora Rubio, 2012.p.2.

QUEIROZ, P. W. V., Alimentação fora de casa: uma análise do consumo brasileiro com dados da POF 2008-2009. 2015. 139 P. Dissertação (Mestrado em Magister Scientiae)- Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, MG, 2015.

Palavras-chave: desperdício; resto-ingesta; sustentabilidade

AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: UMA REVISÃO.

THALITA MARQUES DA SILVA; JOANNE RIBEIRO RODRIGUES; FERNANDA LOPES SOUZA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; LUIZA MARIA SILVA DE OLIVEIRA; NAYANE REGINA ARAÚJO PIEROTE

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² FSA - FACULDADE SANTO AGOSTINHO

thalhitamarquesnutri@hotmail.com

Introdução

Em decorrência do aumento do volume de refeições produzidas fora do lar, tem sido observada uma crescente produção de resíduos sólidos em Unidades de Alimentação e Nutrição, o que pode significar desperdício de matéria-prima alimentar e não alimentar. Há resíduos sólidos provenientes das etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição (POSPISCHEK; SPINELLI; MATIAS, 2014), a exemplo de papel, latas, partes comestíveis e não comestíveis de alimentos. Na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o controle do desperdício é dever de todos (CARNEIRO, 2014), sendo um aspecto de grande importância com reflexos sobre as organizações envolvidas, os profissionais da área de alimentação coletiva, os comensais e o meio ambiente.

Objetivos

Realizar uma revisão sobre o desperdício de matéria-prima alimentar e não alimentar em Unidades de alimentação e Nutrição.

Metodologia

Foi realizada uma revisão narrativa e as buscas ocorreram nas bases indexadas LILACS e SCIELO e na ferramenta de pesquisa Google acadêmico, sendo utilizados os descritores: “Serviço de alimentação”, “Desperdício de Alimentos” e “Desenvolvimento Sustentável”. A pesquisa incluiu artigos em português publicados no período de 2012 a 2017. Após triagem do material encontrado, foi criado um banco de dados com os documentos selecionados, sendo excluídos os que não tratavam diretamente sobre o escopo deste trabalho, além de resumos de teses e dissertações, relatórios e documentos não disponíveis na íntegra.

Resultados

Em Unidades de Alimentação e Nutrição, o ato de desperdiçar pode ter como agentes os trabalhadores do serviço, bem como, os comensais. Estudos apontaram a superprodução de refeições ocasionando desperdício de alimentos, água, energia elétrica, etc. Este fato pode ser explicado pela falta de planejamento do cardápio executado. Outra forma de desperdício reportada relaciona-se ao pré-preparo de alimentos, a exemplo do descarte de partes comestíveis de carnes e vegetais, evento controlável por meio de treinamentos sistemáticos dos funcionários e uso de preparações culinárias com aproveitamento integral dos alimentos. Além disso, muito se fala do excesso de restos alimentares, habitualmente, observado em pratos e bandejas de comensais, configurando desperdício externo. Isto pode ser atribuído às seguintes causas: falta de interação entre o serviço e a clientela; falta de conscientização dos comensais acerca das implicações do desperdício de alimentos; qualidade da preparação, incluindo a temperatura inadequada do alimento servido; apetite do cliente; uso de utensílios de servir impróprios; e falta de opção de porções menores. Índice de Resto-Ingestão abaixo de 10% é aceitável em coletividades sadias. O consumo desmedido de descartáveis, a exemplo de copos plásticos para água e café, é referido como desperdício com impacto financeiro e ao meio ambiente. Estudos demonstraram a necessidade de associar educação ambiental, segurança alimentar e sustentabilidade.

Conclusão

Pode-se concluir que o desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição ocorre em diversas fases do processo de produção/distribuição das refeições, possui agentes internos e externos ao serviço e diferentes causas. Nesse sentido, controlar o desperdício nesses serviços requer o envolvimento de todos os segmentos: organizações, trabalhadores e comensais.

Referências

CARNEIRO, C. L. Gerenciamento integrado de resíduos sólidos e sua aplicabilidade em produção de refeições: um diálogo interdisciplinar. **HOLOS**, ano 30, v.1, p.68-74, 2014.

POSPISCHEK, V. S.; SPINELLI, M. G. N.; MATIAS, A. C. G. Avaliação de ações de sustentabilidade ambiental em

restaurantes comerciais localizados no município de São Paulo. **Demetra**, v.9, n.2, p. 595-611, 2014.

Palavras-chave: Desenvolvimento Sustentável; Resíduos sólidos; Serviços de Alimentação

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INDÍGENAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE DO ESTADO DO MARANHÃO

ANA MARIA CONCEIÇÃO LIMA¹; LILIAN FERNANDA FEMININO CAVALCANTE; ALLINIE BIANKA DE SOUSA VIEIRA; GLEYCIANE AZEVEDO PEREIRA; THAIS GOMES HELAL SALES; LUANA LOPES PADILHA

¹ FACSALUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão

liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

A construção de indicadores biológicos em grupos indígenas apresenta-se como uma necessidade urgente. É consenso que o estado nutricional exerce influência decisiva no crescimento e desenvolvimento infantil. Por isso, a avaliação nutricional dessa população através de procedimentos que demonstrem a magnitude dos agravos nutricionais é de fundamental importância, assim como identificar intervenções adequadas para essa população. Além disso, os grupos indígenas encontram-se em um processo rápido e intenso de modificação nos seus padrões socioeconômicos, ambientais e culturais que precisam ser monitorados.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional de crianças indígenas menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no estado do Maranhão.

Metodologia

Tratou-se de um estudo transversal, com uma amostra de crianças menores de cinco anos de idade, acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, de ambos os sexos, todas as escolaridades, de raça/cor indígena, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades no estado do Maranhão. Foram utilizados quatro indicadores antropométricos para a classificação do estado nutricional das crianças, a saber: peso/idade; altura/idade; índice de massa corporal/idade e peso/altura. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências. Para a verificação da diferença do estado nutricional entre sexos utilizou-se o teste Qui-Quadrado de Pearson. O nível de significância adotado foi de 5%. Os dados foram analisados no programa estatístico STATA® 14.0. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Das 2.078 crianças indígenas avaliadas, 49,4% eram do sexo feminino e 50,6% do sexo masculino. Para o indicador Altura/Idade observou-se que das crianças do sexo feminino 34,6% apresentavam altura muito baixa e altura baixa para a idade e 65,4% altura adequada. Considerando o mesmo indicador, para crianças do sexo masculino, 38,7% apresentavam altura muito baixa/baixa altura e 61,3% altura adequada. Quanto ao indicador Peso/Altura, as meninas apresentaram percentual de eutrofia próxima a dos meninos, 60,1% para as meninas e 57,9% para os meninos. Para o indicador índice de massa corporal/idade, para ambos os sexos, observou-se 54% de eutrofia, 36,6% para risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade. Enquanto, o indicador Peso/Idade foi o que apresentou o maior índice de eutrofia 81,8%, sendo dessas 50,9% do sexo feminino e 49,1% do sexo masculino. Na comparação entre sexos dos indicadores avaliados, altura/idade ($p=0,053$), peso/altura ($p=0,575$), índice de massa corporal/idade ($p=0,114$) e peso/idade ($p=0,192$) observou-se que não houve diferença estatística significativa entre sexos.

Conclusão

As crianças avaliadas apresentaram prevalência de baixa estatura, sem comprometimento do peso, o que sugere quadro de desnutrição pregressa. Entretanto, não foi observada diferença estatisticamente significativa entre sexos. Mesmo a população indígena sendo amparada por legislações específicas, torna-se necessário, diante dos dados apresentados, que seja dispensada a essa população estratégias mais eficientes para a promoção da alimentação saudável, que alie a preservação de hábitos culturais com prevenção de agravos nutricionais, bem como o monitoramento adequado do desenvolvimento dessa população.

Referências

RIBAS, D.L.B.et al. Nutrição e saúde infantil em uma comunidade indígena Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. Cad.de Saúde Pública, v. 17, n.2, p323-33, mar-abr, 2001.

CAPELLI, J.C. S; KOIFMAN, S. Avaliação do estado nutricional da comunidade indígena Parkatêjê, Bom Jesus do Tocantins, Pará, Brasil Evaluation of the nutritional status of the Parkatêjê indigenous community. Cad. Saúde Pública, v. 17, n. 2, p. 433-437, mar-abr, 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE – Coordenação Geral de Atenção Primária à Saúde Indígena – CGAPSI/DASI/SESAI. Relatório Final – 2014. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2014.

Castro T.G, et al . Caracterização do consumo alimentar, ambiente socioeconômico e estado nutricional de pré escolares de creches municipais. Rev Nutr, v. 18, n. 3, p. 321-330, jun, 2005.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

Palavras-chave: estado nutricional; população indígena; antropometria; saúde pública

AVALIAÇÃO DO HÁBITO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DE COLABORADORES DE UMA FÁBRICA DE PRODUTOS CONGELADOS LOCALIZADA NA CIDADE DE MACEIÓ/AL

NATÁLIA ARAÚJO MALTA DOS SANTOS; RAQUEL PORTO CABÚS; DOUGLAS CAETANO DE OLIVEIRA; PATRÍCIA MARIA DE MENDONÇA JORGE; ELIANE COSTA SOUZA; WALÉRIA DANTAS PEREIRA

¹ CESMAC - CENTRO UNIVERSITÁRIO CESMAC
nataliaaraujomalta_@hotmail.com

Introdução

As mãos representam um dos principais meios de contaminação e transferência de microrganismos. A higienização das mãos é uma atividade amplamente comum e aconselhada em todos os aspectos e atividades, com propósito de retirar sujidades e possíveis microrganismos patogênicos e assim impedir prováveis contaminações cruzadas reduzindo o risco de uma infecção, principalmente quando relacionados à saúde e alimentação. A limpeza das mãos é fundamental para impedir a multiplicação de microrganismos principalmente da espécie *Staphylococcus aureus* em ambientes e alimentos.

Objetivos

Foi observar o hábito e o procedimento da higienização das mãos por colaboradores de uma fábrica de produtos congelados localizada na cidade de Maceió/AL no horário do almoço.

Metodologia

Foi realizado à medida que os colaboradores adentravam ao refeitório no horário matutino (11 horas às 13 horas), (horário de almoço), através da aplicação de um check-list observacional contendo dados relacionados ao gênero, atividade (colaboradores da produção de alimentos e outras áreas) e procedimento de higienização das mãos (correto e incorreto).

Resultados

Dos 59 colaboradores, 34 (57,5%) são do gênero masculino (22 da produção e 12 outras áreas) e 25 (42,5%) do gênero feminino (1 produção e 24 outras áreas). Foi observado que do total de 59, apenas 1 (1,6%) colaborador do gênero feminino que trabalha em outras áreas realizou a higiene das mãos e utilizou corretamente o procedimento. Existem outros locais dentro da indústria para higienização das mãos, existindo a possibilidade dos colaboradores terem realizado a higienização prévia, porém segundo a legislação, as mãos devem ser higienizadas antes de iniciar as refeições, para que as mãos não se tornem veículos de contaminação microbiana. O local possui Responsável Técnico e Manual de Boas Práticas, porém foi observado que não existem disponíveis cartazes educativos para higienização dentro do refeitório, como preconiza a legislação.

Conclusão

Apesar do procedimento de higienização das mãos ser uma técnica rápida, simples e bastante eficaz para a segurança da saúde, foi observado a desatenção e a baixa participação dos colaboradores para a realização da lavagem correta das mãos. É necessário que a empresa faça uma atuação treinamento e conscientização sobre a importância da higienização das mãos, principalmente com os colaboradores que trabalham diretamente na produção dos alimentos, para que os mesmos não se tornem uma fonte de contaminação podendo causar prejuízos a saúde dos mesmos e a empresa.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Higienização das mãos em serviços de saúde/ Agência Nacional de Vigilância Sanitária. – Brasília : Anvisa, 2007.

SANTOS, B.N.; SERAFIM, A.L.; MEDEIROS, L.B.; PEIXOTO, C.S.; LOPES, N. Stangarlin-Fiori L. Diagnóstico e adequação das Boas Práticas em área de alimentos e bebidas de hotéis: aspectos relacionados à higiene pessoal e ambiental. Rev Inst Adolfo Lutz, São Paulo, vol. 75, p. 1699, 2016.

ZANDONADI, R.P.; BOTELHO, R.B.A.; SÁVIO, K.E.O.; AKUTSU, R.C.; ARAÚJO, W.M.C.; Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Rev. Nutr., Campinas, vol. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.

RESENDE, F.R.; FERNANDES, F.M. Incidência de *Staphylococcus aureus* em mãos de manipuladores de alimentos de

unidades de alimentação e nutrição de Leopoldina (MG). Revista Científica da Faminas, vol. 12, n. 1, p. 17-25, 2017.

Palavras-chave: Boas Práticas; Contaminação Biológica ; Manipulador de Alimentos

AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE PORCIONAMENTO DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS NOS CARDÁPIOS DE RESTAURANTES POPULARES DO RIO GRANDE DO NORTE

JOCIONE MARA DE MEDEIROS; RAYSSA ARAÚJO GOMES; ANDRÉ MATHEUS COSTA DUARTE; DINARA LEYSLIE DE MACÊDO CALAZANS; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO

¹ UFRN/FACISA - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Departamento de Nutrição
duarteandree@gmail.com

Introdução

A alimentação é algo essencial para saúde e manutenção do ser humano, sendo necessário o consumo de uma ingestão adequada. Isso é ainda mais evidente quando se trata de grupos socialmente vulneráveis, onde a alimentação desempenha papel importante na consolidação dos direitos humanos (BARTHICHOTO et al, 2015; COSTA et al., 2011; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013). O Programa Restaurantes Populares tem como finalidade a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas, em qualidade e quantidade, considerando as necessidades energéticas da população. O alcance desse resultado só é possível por meio de processos adequados de produção das refeições, dentre eles a padronização da quantidade ofertada das preparações planejadas para o cardápio através do porcionamento durante a distribuição das refeições. A padronização é uma das formas de se obter padrão de qualidade, além de assegurar que as necessidades energéticas necessárias sejam alcançadas. (BARTHICHOTO et al, 2015; COSTA et al., 2011).

Objetivos

Avaliar o padrão de porcionamento das preparações dos cardápios oferecidos em Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte.

Metodologia

Estudo transversal desenvolvido em Restaurantes Populares do estado do Rio Grande do Norte no primeiro semestre de 2017, os quais foram selecionados por conveniência. A amostra foi constituída de 3 unidades localizadas em 3 regiões diferentes do estado. O cardápio para todo o estado é único, devendo ser executado conforme o termo de referência (TR) constante do processo licitatório para contratação das empresas fornecedoras de refeições para o Programa. Para avaliar o porcionamento quanto ao peso, identificaram-se os grupos de preparações servidas diariamente nos cardápios ofertados: salada, prato principal, guarnição, arroz ou/macarrão e feijão, não sendo analisado, contudo, sobremesas e líquidos. Cada porção foi pesada separadamente com utensílios próprios dos locais e porcionamento habitual. Os pesos obtidos foram comparados ao Termo e quanto ao padrão do cardápio unificado entre as unidades. Utilizou-se a estatística descritiva para tratamento dos dados.

Resultados

Os dados obtidos demonstraram que o porcionamento que mais variou entre os restaurantes pesquisados foi a guarnição com média de $147,5g \pm 92,1g$, seguido do prato principal com $150g \pm 64,1g$, e o feijão com $145,3g \pm 46,4g$. As porções do arroz e salada (crua) foram os que menos variaram, apresentando, respectivamente, $88,8g \pm 11,1g$ e $60,1g \pm 6,4g$. Percebeu comprometimento da padronização do porcionamento entre as unidades analisadas, fato este que pode levar ao não atendimento do planejamento nutricional efetivo. Observou-se que o porcionamento pode ser influenciado por alguns fatores, sendo estes, o rendimento da preparação, treinamento do manipulador, além da não padronização de utensílios utilizados para o porcionamento bem como pelas medidas caseiras diferentes adotadas, tanto entre as unidades, quanto no decorrer da distribuição da mesma unidade.

Conclusão

Conclui-se que há a necessidade de padronização nos utensílios para servir, pois implica diretamente na diferença do porcionamento entre as unidades, bem como é necessário o treinamento periódico dos manipuladores responsáveis por servir. A falta de padronização entre as unidades de alimentação analisadas que fazem parte do Programa pode levar a porções diferentes das planejadas e conseqüentemente, comprometimento da meta nutricional, além de possibilidade de desperdício, gerando uma diversificação dos custos entre as mesmas.

Referências

COSTA, et al. Promoção da saúde e diabetes: discutindo a adesão e a motivação de indivíduos diabéticos participantes

de programas de saúde. **Ciênc Saúde Coletiva**, v. 16, n. 3, p. 2001-2009, 2011.

ABREU E.S.; Spinelli M.G.N.; PINTO A. M. S. **estão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. v. 1. 5a ed. São Paulo: Metha; 2013.

BARTHICHOTO, M. et al. Avaliação da padronização do porcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição de um centro educacional infantil. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 2, p. 419-428, 2015

Palavras-chave: Serviços de alimentação; Padronização; Tamanho de Porção

AValiação DO PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES EM UM HOSPITAL PRIVADO EM PORTO ALEGRE / RS

KARINA DE MOURA BORGES; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

Para que o fornecimento de refeições aconteça, é necessário à execução de vários processos. Entre as atividades, está a elaboração do cardápio, ferramenta com o qual é possível planejar as refeições considerando a disponibilidade financeira, perfil da clientela, hábitos alimentares locais, safra de alimentos, condições do local de preparo e distribuição das refeições, recursos humanos disponíveis, entre outros (AKUTSU et al., 2005). O nutricionista é o profissional qualificado para gerir Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Na descrição de suas atividades consta o planejamento, organização, gerenciamento, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição em instituições públicas e privadas (CFN, 2005).

Objetivos

Avaliar e comparar o histórico da previsão versus o consumo das refeições almoço e jantar do serviço de nutrição de um hospital privado na cidade de Porto Alegre/RS.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal descritivo com dados secundários avaliando as frequências de programação e consumo das refeições de um hospital privado de Porto Alegre / RS relativo ao ano de 2014. Os dados coletados de cada dia da semana (domingo a sábado) para o almoço e jantar, foram lançados em frequência e média em planilha eletrônica do programa Microsoft Excel 97-2003®. Esta pesquisa foi realizada dentro do Projeto nº 28403 /2014 - Avaliação de aspectos na interface de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) aprovada pelo Comitê de Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFRGS.

Resultados

Os serviços de almoço e jantar, utilizam um cardápio mensal, elaborado pela nutricionista e que se repete nas duas refeições. O cardápio padrão é composto por uma salada verde e outros dois tipos de saladas, um tipo de sopa, arroz, feijão, uma guarnição, um tipo de carne, ovo (como 2ª opção a carne), e sobremesa (fruta ou doce). Na avaliação comparativa entre os dois tipos de refeições o serviço de almoço apresentou uma previsão média anual foi de 841,6 serviços ao dia, sendo a execução de 96,3% desse total. Para a refeição jantar a previsão média anual ficou em 308,9 serviços ao dia. No entanto, a execução mostrou um valor médio de 72,5% na frequência de usuários, o equivalente a 224 pessoas. Um planejamento inadequado, com estimativas equivocadas para o número de refeições pode resultar em sobras excessivas, além de sobrecarga da equipe no preparo urgente de refeições, uso inadequado de equipamentos, afetando a segurança microbiológica e comprometimento da qualidade do alimento (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2011).

Conclusão

Observou-se, pelos resultados encontrados, a dificuldade no monitoramento do planejamento e execução do número de refeições no serviço, especialmente para o jantar, o que pode levar a desperdícios de recursos materiais e ambientais.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. Rev. Nutr., v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 380, de 9 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Brasília, DF. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/inicial/resolucao_380.pdf >. Acesso em 09 jun. 2015.

Palavras-chave: refeições; serviço de alimentação; unidades hospitalares

AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTÃO E PREJUÍZO GERADO PELO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BRASÍLIA

HUGO LIMA MASCARENHAS; GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS; FABRÍCIA SECUNDINO SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro americano
hlimamascarenhas@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição têm como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde de seus clientes, oferecendo uma alimentação balanceada e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, além de visar como em toda empresa, o lucro para o proprietário. Em nível mundial, a atual produção de alimentos seria mais do que o suficiente para suprir a necessidade de todos os habitantes da terra. O desperdício é uma prática comum e caracterizada pela perda exacerbada de alimentos em toda a cadeia alimentar e têm causas econômicas e culturais abrangendo todas as etapas da cadeia de movimentação, como na colheita, no transporte e principalmente durante o pré-preparo.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo analisar os resíduos gerados em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em um órgão público de Brasília visando mostrar onde a maior parte dos alimentos é desperdiçada e assim propor medidas buscando a redução da quantidade de resíduos.

Metodologia

Foram analisados os resíduos referentes há três dias consecutivos resultantes da produção, distribuição e descarte das refeições. As refeições foram pesadas em balança de 30 kg assim que preparadas e em balança de 100 kg no fim da distribuição aos comensais, assim como o resto-ingestão dos mesmos. Em seguida foi criado um banco de dados comportando essas informações, podendo assim ser realizada uma análise estatística para avaliar o desperdício de alimentos.

Resultados

Nos dias avaliados foram produzidos 686 kg de alimentos, sendo 468,2 kg a quantidade vendida o equivalente a 68,2 % da produção. Foram descartados do balcão de distribuição cerca de 70 kg de alimentos acarretando em um prejuízo financeiro de aproximadamente R\$ 2.300,00, o que representa um prejuízo de 14% em relação ao faturamento arrecadado. O resto-ingestão foi de 36,6 kg, o que representa um total de 7,8% do que foi vendido. Durante os dias avaliados 1060 clientes foram atendidos durante o almoço. As sobras devem estar entre 7 a 25 g por pessoa, ou até 3% de desperdício ao dia, na Unidade de Alimentação e Nutrição em questão foram encontrados valores acima da referência, o que representa um desperdício de 11,2% maior do que o esperado na literatura.

Conclusão

É de suma importância o uso de medidas de controle de desperdício visando uma redução de resíduos e de práticas que geram aumento dos gastos e diminuição dos lucros, criando mecanismos que visam o cumprimento das metas estipuladas de acordo com a realidade de cada Unidade, favorecendo assim o menor desperdício, a maior otimização dos recursos, e um maior lucro.

Referências

ABREU, E. S.; DIAS, D. H. S.; RIBEIRO, F. R. O.; SIMONY, R. F.; AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DE UM HOSPITAL DE SÃO PAULO. Revista Simbiologias, São Paulo, v. 5, n. 7, p.42-50, dez. 2012.

SILVÉRIO, G. A.; OLTRAMARI, K. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição brasileiras. *Âmbiência - Revista do Setor de Ciências Agrárias e Ambientais*, Guarapuava, v. 10, n. 1, p.125-133, fev. 2014.

ZANINI, M. A.; Redução do desperdício de alimentos: estudo em um restaurante universitário. 2013. 160 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, RS, 2013.

Palavras-chave: Desperdício; Reaproveitamento; Reciclagem; Resto-ingestão; Resíduos

AVALIAÇÃO DOS CUSTOS DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NA MERENDA ESCOLAR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – CAMPUS TABULEIRO DO NORTE

PAULA THÁIS DOS SANTOS SOARES

¹ IFCE - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/ IFCE - Campus Tabuleiro do Norte
nutripts@hotmail.com

Introdução

A merenda escolar tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos, melhorar a capacidade de aprendizagem, formar bons hábitos alimentares e prevenir a evasão escolar. Na alimentação escolar, os cardápios devem ser balanceados e calculados dentro das recomendações diárias (BRASIL, 2008). É importante ressaltar que o planejamento dos cardápios deve visar não apenas ao atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, mas também ao custo definido das refeições (MÁRCIA, 2006).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi analisar o custo direto da produção dos diferentes tipos de preparações disponibilizados nos lanches ofertados aos alunos durante a merenda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Tabuleiro do Norte.

Metodologia

Foram avaliados os custos diretos (gêneros alimentícios, gás e mão de obra) da produção de 16 pratos principais, 4 bebidas e 4 frutas, totalizando 24 preparações que são ofertados para uma média de 70 alunos durante o período da merenda. Os preços dos gêneros adquiridos foram os valores estabelecidos nos contratos vigentes.

Resultados

A partir dos cálculos efetuados, constatou-se que a média do custo da merenda por aluno dos pratos principais foi de R\$ 1,71(±1,17), sendo cuscuz com ovo a preparação mais barata (R\$ 0,51) e a mais cara peixe com baião (R\$ 5,03). Dentre as bebidas a média foi de R\$ 0,72(±0,35), onde o mais barato foi o suco em polpa (R\$ 0,23) e o mais caro foi o suco individual (R\$ 1,05). Na análise do custo das frutas foi possível observar que a média dos valores foi de R\$ 0,24 (±0,18), sendo a maçã a fruta mais cara (R\$ 0,48) e a melancia a fruta mais barata (R\$ 0,07). O custo médio da produção de cada refeição considerando as preparações (prato principal, fruta e bebida) gás e mão de obra foi de R\$ 3,66(±0,42). Atualmente, o valor repassado pela União a estados e municípios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar por dia letivo para cada aluno do ensino fundamental e médio é R\$0,36, valor inferior ao demonstrado no resultado. O financiamento do PNAE pelo governo federal existe em caráter suplementar, para exclusiva compra de gêneros alimentícios, cabendo aos estados e municípios a complementação financeira no fornecimento da alimentação escolar (BEZERRA, 2009).

Conclusão

O custo unitário das refeições escolares é um tema que requer maiores discussões no plano da gestão federal, uma vez que as diferenças regionais do custo de alimentos não são contempladas. Além disso, há carência de bibliografia no que tange o custo das refeições ofertadas em escolas e instituições de ensino, uma vez que foco dos trabalhos científicos que estudam alimentação escolar são a composição das refeições e o impacto social dos programas assistencialistas.

Referências

- BRASIL, Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Diário Oficial da União. 2009 16 jun.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília, 2008; 152p
- MARIETTO F. P. Alimentação escolar. Rev. Nutrição. n. 14, p. 21- 23, 2002
- MÁRCIA, Jean; et.al. Avaliação da composição nutricional dos cardápios e custos da alimentação escolar da rede municipal de Conceição do Jacuípe, BA. Sitientibus, Feira de Santana, n.35, p.75-90, jul./dez. 2006.
- BEZERRA JAB. Regionalização de cardápios, fortalecimento das economias locais e participação da população na gestão descentralizada da merenda escolar. Educ Debate. 2006; 28(51/5):86-93
- MACHADO, Patrícia Maria de Oliveira et al . Characterization of the National School Food Program in Santa Catarina

State, Brazil. Rev. Nutr., Campinas. v. 26, n. 6, p. 715-725, Dec. 2013.

Palavras-chave: alimentação escolar; avaliação de custo; merenda escolar

AVALIAÇÃO DOS ELEMENTOS DA CULTURA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS EM INSTITUIÇÕES MILITARES: O IMPACTO DAS FORMAÇÕES

LAÍS MARIANO ZANIN; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas

zanin.lais@gmail.com

Introdução

Estima-se que uma cultura de segurança de alimentos positiva pode propiciar melhores práticas na manipulação de alimentos, consequentemente reduzindo o risco sanitário. A cultura de segurança dos alimentos é definida como "atitudes compartilhadas, valores e crenças em relação aos comportamentos de segurança dos alimentos que são rotineiramente demonstrados na manipulação de alimentos", e pode ser avaliada por sistemas de gestão, estilo e processo; liderança; comunicação; comprometimento; ambiente; e percepções de risco.

Objetivos

Discutir a interação da avaliação de alguns elementos da cultura de segurança dos alimentos (percepção de risco, viés otimista e comprometimento) de líderes e manipuladores de alimentos com o grau de risco sanitário em serviços de alimentação militares, como subsídio para a formação dos manipuladores de alimentos e para a formação de uma cultura positiva em segurança de alimentos.

Metodologia

Em parceria com o Ministério da Defesa, foi realizado um diagnóstico da cultura de segurança de alimentos em um serviço de alimentação do exército, a fim de propor ações para um programa de formação baseado no risco sanitário. A percepção de risco foi avaliada por meio de uma escala estruturada com sete opções ancoradas nos descritores de intensidade -3 (extremamente baixo) a +3 (extremamente alto); a partir deste questionário foi identificado o viés otimista. Para a avaliação do grau de risco sanitário foi utilizada uma lista de verificação para avaliação das condições higiênico-sanitárias baseada em critérios de risco. As avaliações foram realizadas em dois momentos (momento inicial, como estratégia diagnóstica e momento posterior a formação para os manipuladores de alimentos). As formações realizadas tiveram o objetivo de trabalhar conceitos de segurança dos alimentos e a incorporação dos conceitos de risco e perigo, por meio de ferramentas educativas. Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa (Protocolo n. 2.040.338) e todos os sujeitos que aceitaram participar da pesquisa assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

O serviço de alimentação foi avaliado com grau de risco muito alto em um primeiro momento e com grau de risco alto em segundo momento, devido às inadequações na utilização do binômio tempo e temperatura e na higienização dos alimentos. Foi encontrada em primeiro momento uma baixa percepção de risco de doenças transmitidas por alimentos em líderes e manipuladores de alimentos, contudo, não foi percebido o viés otimista/pessimista entre eles, demonstrando que entendem o baixo risco na sua forma de manipular alimentos e na forma em que seus pares os manipulam. A ausência do viés otimista/pessimista fortalece o comprometimento existente entre os integrantes do grupo e a formação de equipe que emerge no grupo estudado, vinculada à formação militar. Em momento posterior foi encontrado uma baixa percepção de risco para situações que envolviam o local, por entenderem que o grau de risco sanitário havia diminuído.

Conclusão

Minimizar o viés otimista, trabalhar a formação de equipe, o comprometimento do grupo e incrementar a percepção de risco são fatores que apontam um novo olhar para a formação dos manipuladores de alimentos baseada nas premissas do modelo de formação sistemática com influência positiva na cultura de segurança de alimentos diminuindo o risco sanitário.

Referências

DA CUNHA, D.T. et al. Food safety of food services within the destinations of the 2014 FIFA World Cup in Brazil: development and reliability assessment of the official evaluation instrument. **Food Research International**, v. 57, n. 3, p. 95-103, 2014.

DA CUNHA, D.T. et al. The existence of optimistic bias about foodborne disease by food handlers and its association with training participation and food safety performance. **Food Research International**, v. 75, n. 3, p. 27-33, 2015.

GRIFFITH, C. J. et al. Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor? **British Food Journal**, v. 112, n. 4, p. 426-438, 2010.

RAATS, M. et al. The effects of providing personalized dietary feedback. **Patient Education and Counseling**, v. 37, n. 2, p. 177-189, 1999.

Palavras-chave: Risco sanitário; Percepção de risco; Viés otimista; Manipuladores de alimentos; Estratégias diagnósticas

AValiação Nutricional de Lanches Oferecidos em uma Escola de Educação Infantil Particular no Município de Vitória, ES

LUCIANA ALMEIDA COSTA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo

luciana_almeida84@yahoo.com.br

Introdução

A oferta de alimentação adequada no ambiente escolar permite o aporte de nutrientes necessários para uma boa nutrição além de promover hábitos alimentares saudáveis. O lanche é uma refeição intermediária realizada entre duas refeições principais (FISBERG et al., 2015). Conforme o Programa Nacional de Alimentação Escolar, as refeições oferecidas devem suprir entre 20 e 70% das necessidades nutricionais diárias durante a permanência nas escolas (BRASIL, 2012).

Objetivos

Avaliar o valor nutritivo de lanches oferecidos aos alunos de uma escola de educação infantil particular no município de Vitória, ES.

Metodologia

Foi realizado um estudo transversal quantitativo para a avaliação nutricional de lanches oferecidos aos alunos. A avaliação foi realizada por meio da elaboração de fichas técnicas dos lanches oferecidos conforme o cardápio do mês de Setembro de 2017. Foram avaliados os macronutrientes carboidratos, proteínas e lipídios. Esses nutrientes avaliados foram comparados às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar e Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013. O cardápio escolar é elaborado por um nutricionista. A escola particular avaliada atende alunos de 6 meses a 5 anos, porém a faixa etária considerada para este estudo foi entre 2 e 3 anos, utilizando os parâmetros nutricionais específicos para essa faixa etária (20% das necessidades diárias para alunos que permanecem em período parcial com idade de 1 a 3 anos). Para a elaboração das fichas técnicas, foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos e a Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos. Após a realização das fichas técnicas, os dados foram apresentados em formas de tabelas e comparados às recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Para a análise estatística foi utilizada análise descritiva.

Resultados

Os lanches eram geralmente compostos por uma fruta, um tipo de carboidrato, um tipo de proteína e uma bebida. Dos 19 dias avaliados foram observados os seguintes valores das médias: 34,1 g de carboidratos; 5,7 g de proteínas e 4,8 g de lipídios. A proteína nos lanches eram provenientes de produtos lácteos como requeijão, queijos e creme de ricota, além de preparações contendo carnes e ovos (sanduíches a base de frango, quibe assado com carne bovina moída e tortas). Considerando os valores citados acima, referente aos macronutrientes, os lanches avaliados cumprem as recomendações da referida resolução. Isto porque, é considerada aceitável uma variação de 10% para mais ou para menos do valor nutricional de referência.

Conclusão

As crianças são atendidas com uma oferta adequada de macronutrientes nos lanches, garantindo o desenvolvimento do potencial de crescimento adequado e a manutenção da saúde. É indispensável o trabalho do profissional nutricionista de forma a garantir que as recomendações nutricionais preconizadas sejam cumpridas e, conseqüentemente, os alunos possam ser atendidos com uma alimentação adequada.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos. Brasília: DF, 2012.

BRASIL. Resolução CD/FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, 44 p., 2013.

FISBERG, M.; DEL'ARCO, A.P.W.T.; PREVIDELLI, A.; TOSATTI, A.M.; ALMEIDA, C.A.N. Hábito alimentar nos lanches

intermediários de crianças pré-escolares brasileiras: estudo em amostra nacional representativa. *International Journal of Nutrology*, v.8, n.4, p. 58-71, 2015.

Palavras-chave: alimentação infantil; lanches; planejamento de cardápio

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO PROJETO BÁSICO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

AMARYLLIS DE ALMEIDA CARVALHO; CAMILA SANTOS ROBLES; GEILA CERQUEIRA FELIPE; MARISTELA DE SOUZA ARAUJO DA CUNHA; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA

¹ UNIRIO - UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO, ² INAD - Instituto de Nutrição Annes Dias
aspnutri@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem grande relevância no que diz respeito a ações de alimentação (GUEDES, 2009). No ambiente hospitalar a UAN tem a finalidade de produzir refeições para pacientes e funcionários e para isso deve-se considerar os aspectos de segurança microbiológica e físico-química dos alimentos, além dos seus valores dietético e nutricional (WENDISCH, 2010).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar nutricionalmente o projeto básico que normatiza a alimentação da rede hospitalar pública do município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trabalho transversal, analítico, pautado no Projeto Básico elaborado pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, órgão técnico responsável pelas ações de alimentação e nutrição do município do Rio de Janeiro. O projeto básico tem como princípio estabelecer as normas para elaboração dos cardápios para servidores e pacientes da rede pública municipal, por cada UAN, de forma a garantir uma alimentação adequada e saudável considerando a especificidade das áreas. A partir do Projeto Básico, foram planejados e calculados os cardápios de uma semana, tanto para pacientes como para servidores. Além disso, foram listados todos os alimentos descritos no projeto básico e posterior análise da classificação de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira (2014). Foram quantificados os valores médios de: energia (kcal), macronutrientes (g) e ferro e vitamina C (mg) utilizando-se tabelas de composição nutricional (IBGE, 2010; TACO, 2011) e comparados com valores recomendados pela Dietary Reference Intakes (DRIs).

Resultados

O Cardápio da dieta normal de pacientes ou usuários adultos apresentou valores médios de 3.098,40±514,99 kcal para energia, 399,40±58,74 g para carboidrato, 141,39±15,33 g para proteína, 103,92±28,45 g para lipídeos, 35,94±3,01 g para fibras, 269,09±86,95 mg para vitamina C e 17,11±2,34 mg para ferro. Com relação à classificação pelo guia, o cardápio apresentou 48% de alimentos minimamente processados, 23% de alimentos in natura, 13% de alimentos ultraprocessados, 12% de ingredientes culinários e 4% de alimentos processados. Com relação à distribuição dos macronutrientes em relação ao VET, observou-se que apenas a participação dos lipídios ficou inferior (12%) ao recomendado que é de 20-35%, cabendo ressaltar que não foi considerado o azeite de adição. O Cardápio da Dieta Servidores e Acompanhantes apresentou os valores médios de 2.345,22±123,66 kcal para energia, 328,46±23,91 g para carboidrato, 122,89±8,72 g para proteína, 60,01±7,91 g para lipídeos, 35,55±3,96 g para fibras, 222,94±53,17 mg para vitamina C e 17,31±1,74 mg para ferro. A dieta prevista teve 48% de alimentos minimamente processados, 32% de alimentos in natura, 3% de alimentos ultraprocessados, 9% de ingredientes culinários e 8% de alimentos processados. Na previsão de participação dos macronutrientes na média diária do VET foi observada inadequação apenas na participação dos lipídios que ficou inferior (12%) ao recomendado que é de 20-35%.

Conclusão

Observou-se que tendo o projeto básico foi possível realizar cardápios equilibrados, a exceção da percentual de gordura em relação ao VET e quanto ao teor de gordura saturada. Tanto para servidores quanto para pacientes com dieta normal, pode-se observar que o projeto acaba por promover maior inclusão de alimentos in natura e minimamente processados. A presença de ultraprocessados foi maior no cardápio de pacientes, em virtude de questões higiênico-sanitárias.

Referências

GUEDES, Tatiana Serpa. Avaliação das Condições Higiênico-sanitárias de Cozinhas Hospitalares da Asa Sul no Distrito Federal. Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
WENDISCH, Carlota. Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de

um instrumento. Dissertação (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010.

Palavras-chave: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR; GUIA ALIMENTAR POPULAÇÃO BRASILEIRA

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA ESCOLA EM RECIFE - PE

IGOR GABRIEL ARAÚJO MEDEIROS; TACIANA FERNANDA DOS SANTOS FERNANDES; YURI VINICIUS ARAUJO DO NASCIMENTO

¹ UNIVERSO - Universidade Salgado de Oliveira
tacimest@hotmail.com

Introdução

A boa alimentação nas primeiras fases da vida é de extrema importância, pois devido a ela, o indivíduo irá ter crescimento e desenvolvimento satisfatório ou não (ROSSI et al., 2008). Devido a crescente associação entre a má alimentação nas primeiras fases da vida e patologias apresentadas na vida adulta, o estudo do cardápio escolar passou a ter tanta importância, já que é ele que vai ajudar a construir os hábitos alimentares dos indivíduos (YGNATIONS et al., 2017). O método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC), adaptado de Veiros e Proença (2003), permite avaliar qualitativamente os aspectos nutricionais e sensoriais do cardápio. (FERNANDES & MEDEIROS, 2017).

Objetivos

Avaliar qualitativamente os alimentos e preparações oferecidos em cardápio de uma escola de nível fundamental da cidade do Recife – PE.

Metodologia

A avaliação do cardápio foi realizada por meio de observação, totalizando 23 dias, usando o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Foi avaliado a presença de frutas, legumes e vegetais, a cor das preparações e os alimentos empregados no cardápio, presença de alimentos flatulentos, presença de carnes gordurosas, doces e/ou carboidratos simples e presença de frituras isoladas e/ou associadas a dias com oferta de doces. Quanto à cor, os cardápios foram considerados monótonos quando apresentavam preparações com cores similares no mesmo dia e/ou mesma refeição. Optou-se por utilizar o método AQPC, classificando os itens do cardápio em “Ótimo”, “Bom”, “Regular”, “Ruim” e “Péssimo” de acordo com o percentual de ocorrência.

Resultados

A avaliação do cardápio indica baixa presença de frutas, verduras e legumes servidos durante o período de avaliação. A monotonia de cores foi observada, sendo prevalentes as cores branca e amarela nas preparações oferecidas, como por exemplo, servir na mesma refeição: pão branco com requeijão e maçã. O cardápio apresenta elevada presença de alimentos flatulentos, tais alimentos aparecem em 68,2% dos dias avaliados, e verificou-se também alto percentual de carboidratos simples, com 47,6% de ocorrência. Entretanto, o cardápio também possui aspectos positivos como a baixa incidência de carnes gordurosas, aparecendo apenas em 22,7% dos dias observados e a total ausência de frituras, visto que o alto consumo desses alimentos pode levar o indivíduo a desenvolver de Doenças Crônicas Não Transmissíveis.

Conclusão

Diante dos resultados observa-se a baixa oferta de alguns alimentos como frutas e oleaginosas, a monotonia de cores, a presença massiva de alimentos flatulentos e principalmente a grande oferta de açúcares. Segundo o método AQPC o cardápio foi classificado como “ruim”, sendo portanto necessário melhorias no planejamento dos mesmos, visto que trata-se de uma alimentação oferecida para público que encontra-se em crescimento e desenvolvimento, crianças e adolescentes.

Referências

- FERNANDES, C.; MEDEIROS, I. ANÁLISE AQPC DE CARDÁPIO DE UMA ILPI NA CIDADE DO RECIFE-PE. Revista de Trabalhos Acadêmicos – UNIVERSO RECIFE, v. 4, n. 2, 2017.
- ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. Rev Nutr, v. 21, n. 6, p. 739-748, 2008
- VEIROS, M. B, PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição-método AQPC. Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

YGNATIOS, N. T. M.; LIMA, N. N.; PENA, G. G. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma escola privada em um município do interior de Minas Gerais. RASBRAN – Revista da Associação Brasileira de Nutrição, v. 8, n.

1, p. 82-89, 2017.

Palavras-chave: Método AQPC; cardápio; alimentos

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.

NATHALIA CESAR NUNES

¹ IFRJ - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
nattynunes@hotmail.com

Introdução

O cardápio consiste na sequência de preparações culinárias que compõem as refeições de determinado período. Para atender às necessidades dos comensais, é imprescindível que o cardápio seja colorido, contendo alimentos de todos os grupos alimentares, tenha texturas equilibradas, possua alimentos comuns da região em que vivem, seja seguro do ponto de vista higiênico-sanitário e obedeça aos limites financeiros disponíveis, além de se adequarem à capacidade de produção do local onde as refeições estão sendo produzidas, entre outros critérios. (PROENÇA et al., 2005; SILVA e MARTINEZ, 2008; ABREU e SPINELLI, 2009; TEICHMANN, 2009; BOAVENTURA et al., 2013). Um importante método que pode auxiliar o nutricionista na atividade de planejamento de cardápios é a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC). Através deste, o profissional consegue elaborar cardápios mais adequados do ponto de vista nutricional e sensorial (VEIROS, 2002; VEIROS e PROENÇA, 2003; VEIROS et al., 2006).

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade das preparações do cardápio pelo método AQPC de uma UAN, localizada na cidade do Rio de Janeiro.

Metodologia

Pesquisa de caráter qualitativo, descritivo no período de 7 de dezembro de 2015 a 15 de janeiro de 2016. Foram analisadas as preparações oferecidas no almoço de 6 semanas, totalizando 28 dias de estudo, com base no método proposto por Veiros e Proença (2003) e desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade do Rio de Janeiro. Essa unidade é caracterizada por ser um restaurante popular, fornecendo aproximadamente mil almoços diariamente. Os critérios definidos como os itens de avaliação desse método são os seguintes: técnicas de cocção, frequência de frituras, de forma isolada ou juntamente com oferta de doces; cor das preparações; presença de alimentos ricos em enxofre; presença de frutas, folhosos e doces; carne gordurosa. A avaliação do cardápio foi realizada a partir da observação do percentual de ocorrência diária dos alimentos ou preparações relativas a cada critério. Em seguida, foi contabilizado, por semana e por mês, o número de dias em que houve a ocorrência de cada critério analisado. Os resultados indicaram percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

Resultados

Observou-se um maior percentual de folhosos (100%), carnes gorduras (78,7%), doces industrializados (64,28%), alimentos ricos em enxofre (57,14%), que podem acarretar desconforto gástrico nos comensais devido ao acúmulo de gases, principalmente pela associação de feijão, com repolho e ovo e frituras (50%). A associação entre doces e frituras (39,28%) também foi considerada alta, pois podem tornar a alimentação fonte de gorduras e açúcares simples. As frutas foram ofertadas em 35,71% do período avaliado. Sobre as cores do cardápio, as preparações apresentaram monotonia em 39,28% dos dias. Merece destaque que a significativa apresentação de carnes gordurosas no cardápio pode acarretar em doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, doenças cardiovasculares, entre outras (PRADO, NICOLETTI e FARIA, 2013). A presença de frituras reforça ainda mais este cenário. Os dados obtidos no presente estudo são corroborados por outros autores (VIEIRA e PRADO, 2003; PASSOS, 2008).

Conclusão

O cardápio tenta oferecer alimentos saudáveis pela presença de folhosos, porém há elevada quantidade de gordura saturada e doces industrializados.

Referências

Abreu ES, Spinelli MGN. A unidade de alimentação e nutrição. In: Abreu ES, Spinelli MGN, Zanardi AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha; 2009. p. 33-40.

ABERC - Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. História, objetivos e mercado [Internet]. 2015. [acesso set. 2015]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/conteudo.asp?IDMenu=18>

BOAVENTURA, P. S., et al. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos em escolas de educação infantil da grande São Paulo. *Demetra*; 2013; 8(3); 397-409.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. *Cad. Saúde Públ.*, v. 23, p. 3011-20, 2007.

Costa SEP, Mendonça KAN. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*. 2012;10(1):33-40.

Fernandes AC et al. A opinião dos comensais sobre a refeição servida em uma Unidade de Alimentação e Nutrição sob a ótica do saudável. *Rev Nutrição em Pauta* 2009; 99 [online].

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

KRAEMER, Fabiana Bom. Significados da alimentação em programas de distribuição de refeições: o caso dos restaurantes populares no Brasil e dos “comedores sociais” na Espanha. 2014. 124 p. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde). Instituto de Nutrição. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2014.

Lock K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. *Bull World Health Organ* 2005;83(2):100-8.

MATOS, C.H.; PROENÇA, R.P.C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 4, p.493-502,2003.

OLIVEIRA, Z. M. C. A Unidade de alimentação e nutrição na empresa. In: TEIXEIRA S. M. F. G. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. p. 13-77.

Passos ALA. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método “Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio”. Monografia [Especialização e Nutrição] - Universidade de Brasília; 2008.

Proença RPC, Sousa AA, Veiros MB, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. *Rev Nutrição em Pauta* 2005; 13(75): 4-16.

São José, J. F. B. Avaliação qualitativa de cardápios em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em Vitória-ES. *Demetra*; 2014; 9(4); 975-984.

SEASDH. Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos. Restaurante Popular. Disponível em:<http://200.156.42.162/webpopular/> Acesso em: 25 Jan. 2016.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 279p.

Teichmann ITM. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: EDUCS; 2009. 151p.

Teixeira SMF et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu; 2000.

Veiros MB. Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2002.

VEIROS, M. B. et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. *J. Foodserv.*, v. 17, p. 159-165, 2006.

Veiros MB, Proença RPCP. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC, 2003. *Nutr. Pauta* 2003; 11(1):36-42.

Vidal GM, Baseggio AM, Silva AT, Muller J, Sousa AA. Avaliação do cardápio de uma unidade de alimentação e Nutrição

institucional de Florianópolis, Santa Catarina. In: Anais do Conbran. Florianópolis; 2012.

WHO - World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation, Geneva, 28 January - 1 February 2002. Geneva; 2002.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. World health statistics 2012: noncommunicable diseases: a major health challenge of the 21st century. Geneva, 2012.

Palavras-chave: alimentação coletiva; cardápio; AQPC

AValiação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação Escolar no Município de Mar de Espanha – MG.

SÂMILA MARQUES MUNIZ; CRISTIANE GONÇALVES DE OLIVEIRA FIALHO; MIRELLA LIMA BINOTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
nutricao21@hotmail.com

Introdução

A nutrição é um dos principais determinantes da saúde e do bem estar do ser humano. A adequação nutricional é de extrema importância nos primeiros anos de vida devido ao rápido crescimento corporal, que impõe grandes necessidades nutricionais, e à formação dos principais hábitos alimentares, que se desenvolvem no período pré-escolar e são carregados durante toda vida (RIGO, et al., 2010). O panorama da obesidade tem se revelado como um novo desafio para a saúde pública. A mudança do perfil nutricional, que se desenha no Brasil, revela a importância de um modelo de atenção à saúde que incorpore ações de promoção da saúde, prevenção e tratamento da obesidade (BRASIL, 2006). Nesse contexto, as escolas devem assumir uma posição de incentivo à promoção de comportamentos alimentares que auxiliem a formação de hábitos saudáveis, assegurando assim, em seus cardápios, a oferta de alimentos e refeições nutricionalmente equilibrados (VIEIRO; MARTINELLI, 2012).

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar qualitativamente as preparações dos cardápios oferecidos às crianças em uma escola do município de Mar de Espanha – MG.

Metodologia

Foram avaliados 149 cardápios do almoço, de oito meses (maio a dezembro), de segunda-feira a sexta-feira, oferecidos para crianças com faixa etária entre 3 a 5 anos, utilizando uma adaptação da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio, proposto por Vieiros e Proença (2003). Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel®, e os resultados apontaram, segundo os itens avaliados, percentuais indicativos da qualidade nutricional do cardápio.

Resultados

Os cardápios analisados apresentaram prevalência na técnica de cocção cozida em 82% dos dias analisados, notando-se que a cocção assada foi usada em 26%, fritura em 14%, e chapeado em 1,3%. Foi possível observar também a presença de carnes gordurosas e embutidos em 26,17% e 20,80%, respectivamente. Verificou-se que a presença de frituras, com exceção dos pratos principais, e a combinação de doce e fritura não foram apresentadas nos cardápios. A diversidade de cores nos cardápios analisados foi satisfatória, se apresentando em 46,7%. Constatou-se a presença de folhosos em 39,5% dos cardápios, e de alimentos ricos em enxofre em 34,8%. Uma vez constatada as inadequações, estas devem ser corrigidas (COSTA; MENDONÇA, 2012).

Conclusão

O planejamento dos cardápios da escola em questão mostrou-se adequado na maioria dos itens avaliados, porém, o uso de embutidos nas preparações e a baixa oferta de folhosos merece uma maior atenção, uma vez que a utilização de embutidos não é recomendada e o aumento do consumo de folhosos se faz necessário para uma refeição com maior qualidade nutricional, afim de melhor atender às necessidades das crianças. Para manter a adequação dos cardápios, são necessárias avaliações periódicas, e para garantir que o planejado seja executado, são necessárias avaliações da qualidade da alimentação infantil, garantindo uma refeição equilibrada e saudável aos escolares, principalmente levando-se em consideração que os hábitos alimentares saudáveis são formados desde a infância e a escola representa um ambiente propício para desenvolver e estimular esses hábitos. O método da Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio é um bom instrumento, pois permite avaliar a qualidade das refeições no quesito nutricional em conjunto com suas características sensoriais.

Referências

- 1.RIGO NN, et al. Educação Nutricional com crianças residentes em uma associação beneficente de Erechim, RS. Revista Eletrônica de Extensão da URI. v. 6, n.11, p. 112-118, 2010.
- 2.BRASIL - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica. Caderno de atenção básica – Obesidade. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2006.
- 3.VIEIROS MB, MARTINELLI SS. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição

em Pauta. v. 20, n. 114, p 1-6. 2012

4.VIEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - Método AQPC. Nutrição em Pauta. v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

5.COSTA SEP, MENDONÇA KAN. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal. Universitas: Ciências da Saúde. v. 1; n. 10, p. 33-40; 2012.

Palavras-chave: Qualidade; Planejamento; Saudável; Peso

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA E DA CASA DE CUSTÓDIA DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DE MATO GROSSO

BÁRBARA GRASSI PRADO; SIRLENE IZABEL PINHEIRO DE ALMEIDA; EUDISLENE LAURA CORREA DE CARVALHO

¹ UNIVAG - Centro Universitário Várzea Grande
prado.barbaragrassi@gmail.com

Introdução

O Direito Humano à Alimentação Adequada é considerado um direito social de suma importância para a sobrevivência e manutenção ou recuperação da saúde dos indivíduos. Para assegurar este direito, o Estado torna-se constitucionalmente responsável pela realização de políticas e programas sociais universais, com públicos como os escolares e reeducandos. Assim, analisar a efetividade do cumprimento deste direito por meio de análise de cardápios pode trazer resultados associados à saúde destes indivíduos.

Objetivos

Avaliar a qualidade dos cardápios de uma escola pública e da casa de custódia do sistema penitenciário de Mato Grosso.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caso documental, em que foram avaliados o cardápio de um mês de uma escola pública e de uma casa de custódia, utilizando-se o método de avaliação qualitativa das preparações do cardápio, adaptado de Veiros e Proença (2003). Os cardápios foram classificados considerando os pontos positivos (frutas, legumes e folhosos) ou negativos (presença de cores semelhantes, duas ou mais preparações ricas em enxofre, carne gorda, fritura, doce e fornecimento de doce e fritura no mesmo dia) e, posteriormente, categorizados como ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo. Os responsáveis da escola e da secretaria de justiça assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.

Resultados

A classificação dos folhosos para casa de custódia foi ótima e na merenda escolar como péssimo, sendo a frequência estatisticamente maior na casa de custódia ($p < 0,001$). Observou-se na merenda que as frutas e legumes (20%) nos cardápios diários, obtiveram resultados negativos, classificados como péssimo, sendo que as frutas foram ausentes em todo o período de análise em ambos locais. Na escola houve 90% de oferta de carnes gordurosas, classificadas como péssimo e a fritura (60%) considerada ruim. Já na casa de custódia observou-se que 80% de oferta das carnes gordurosas, classificadas como péssimo e a fritura como regular (30%). Os itens oferta de doce, alimentos ricos em enxofre, e de doce e fritura ofertados no mesmo dia foram classificados como ótimos. A oferta de cores semelhantes apresentou frequência de 60%, para os escolares (ruim) e, na casa de custódia, 10% (ótimo). Além disso, o cardápio da casa de custódia apresentou mais variedades de preparações em comparação ao da escola, pois a escola serviu macarrão com linguiça em três dias e arroz branco e carne moída com batata em dois dias. Em contrapartida a oferta de doces nos lanches, foram observados em todos os dias na casa de custódia (100%) e 30% na merenda escolar. Averiguou-se o consumo de bolo simples (massa pronta) e consumo frequente de suco de polpa de fruta na merenda escolar.

Conclusão

O cardápio da escola analisado demonstrou resultados positivos em relação a oferta de doce, e de alimentos com açúcares junto com frituras ofertados no mesmo dia e alimentos ricos em enxofre. Porém, apresentou resultados negativos na maioria dos itens, dentre eles, os folhosos, legumes, frutas, carnes gorduras, frituras e cores semelhantes. Na casa de custódia notou-se resultados positivos na oferta de folhosos, legumes, de doce, e a combinação de doce e fritura ofertados no mesmo dia, alimentos ricos em enxofre e cores semelhantes. Entretanto, houve alta oferta de carnes gordurosas e frituras e, ausência de frutas. Assim, é importante o acompanhamento mais rigoroso na escola, averiguando as situações dos escolares, assim como ocorre na secretaria de justiça, conferindo se tais direitos de fato são garantidos.

Referências

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de

Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Revista Nutrição em Pauta, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

Palavras-chave: Alimentação; Qualidade dos alimentos; Alimentação escolar

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

HEMINELLY SOUZA BARROSO DE HOLANDA; LORENA DOS SANTOS TINOCÔ

¹ UNI-RN - CENTRO UNIVERSITÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE

lorena_tinoco@yahoo.com.br

Introdução

Na infância, os hábitos alimentares influenciam consideravelmente o desenvolvimento da criança. Nesse sentido, a constituição da alimentação escolar é um fator relevante para a garantia de um crescimento e desenvolvimento adequado, já que as crianças passam boa parte do seu dia na escola.

Objetivos

diante dos riscos de inadequação da alimentação, o presente estudo objetivou avaliar qualitativamente os cardápios de um Centro Municipal de Educação Infantil do município de Natal-RN, averiguando o cumprimento do que prever o Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE na qualidade da alimentação escolar

Metodologia

Foi realizada a análise qualitativa do cardápio por refeição, dividindo os alimentos em duas categorias (controlados e recomendados).O preenchimento foi feito de acordo com alimentos que compõem as preparações e sua classificações nos itens pertinentes, conforme a recomendação do método. Finalizada a refeição de um dia, seguiu-se para o próximo, até verificar todos os dias da semana. Procedendo a análise até concluir todas as semanas do mês.Foi pontuado o número de vezes que cada item apareceu na semana (n) e feito o percentual (%) de acordo com os dias analisados. Foi esperado que os percentuais dos alimentos Recomendados como, frutas, vegetais e alimentos integrais, estejam presentes nos cardápios em percentual mais elevado que a categoria Controlados.

Resultados

Os resultados sugerem um alerta para os itens da categoria controlados, pois estiveram presente em mais de 30% das refeições analisadas. Vieiros e Martineli (2012) caracterizam um percentual maior ou igual a 20% como alerta de inadequação.O consumo de fruta apresentou baixo percentual nas refeições do tipo lanche da manhã e lanche da tarde, com 40% de adequação, sendo ofertada duas vezes associadas à adição de açúcar, já na refeição tipo almoço apresentou um percentual de 95% de adequação. Segundo o PNAE deve-se ofertar no mínimo três porções semanais de frutas in natura, dessa forma, de acordo com metodologia, as refeições do tipo almoço apresentaram bons percentuais em relação ao item analisado. Com relação ao consumo de hortaliças, verduras, legumes e vegetais não amiláceos, há presença de salada nas preparações para acompanhar o almoço apresentando uma refeição colorida e rica nutricionalmente. Quanto a oferta de cereais, pães, massas e vegetais amiláceos a presença de alimentos como batata doce, macaxeira e inhame ressalta a importância de se ofertar esse tipo de alimento, uma vez que possuem melhores características nutricionais e representam uma importante fonte de energia, sendo o principal componente da maioria das refeições.

Conclusão

Conclui-se de modo geral, que os alimentos da categoria controlados apresentaram alto percentual. Se faz necessário rever as preparações que compõem os cardápios da escola, afim de não prejudicar o desenvolvimento dos escolares, adequando-os as diretrizes do PNAE, que levam também em consideração o direito à alimentação adequada (adequado a cada faixa etária) produção sustentável de alimentos (utilização dos produtos provindos da agricultura familiar) e diversidade cultural. O método AQPC é um bom instrumento de avaliação da qualidade das refeições, pois os alimentos não são ingeridos apenas por sua qualidade nutricional, mas em conjunto com suas características sensoriais, além disso, o cardápio pode ser utilizado como ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde, na formação de hábitos alimentares saudáveis e na qualidade de vida dos escolares

Referências

ALBIERO, K. A.; ALVES, F. S. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares crianças pela educação nutricional. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, v.15, n. 82, p. 17-21. 2007.

CHRISTMANN, A.C., Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – método AQPC- de um colégio em regime

internato no Pará. Guarapuava: Universidade Estadual do Centro Oeste; 2011.

BARRETO, S. M., et al. Análise da Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, v.14, n.1, p.41-68. 2005

BRASIL. Ministério da Educação. Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos/[organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE: Cardápios na Alimentação Escolar. Pesquisa realizada no Nordeste 2009-2013.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE n 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: Ministério da Educação. 2013a.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE n 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília, DF: Ministério da Educação. 2013b.

BRASIL. Lei nº 12.892, de 28 de maio de 2014. Altera a Lei Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre a determinação do provimento da alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. 2014.

PORTO; S.E.C; ARAGÃO; K.N.M. Avaliação qualitativa de cardápios oferecidos para pré-escolares de creches do Distrito Federal Universitas. *Ciências da Saúde*, Brasília, v. 10, n. 1, p. 33-40, jan./jun. 2012.

PROENÇA, R.P.C., et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EdUFSC.2005. 221 p.

REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2003.

VIEIROS, M.B; MARTINELLI, S.S. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar–AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, v. 20, n. 114, p. 3-12, 2012.

VIEIROS; M.B; PROENÇA; R. P. D. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição – método AQPC. *Nutri Pauta*, 2005.

VIEIROS, M. B., et al. How to analyse and develop healthy menus in foodservice. *Journal of Foodservice*, v.17, p.159–165. 2006.

WHO. Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57^a World Health Assembly. Geneva: World Health Organization. Eighth plenary meeting, Committee A, third report: 3855 p. 2004.

Palavras-chave: saúde escolar; consumo alimentar; nutrição

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS CARDÁPIOS SERVIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; IONÃ PEREIRA GOMES DOS SANTOS; PRISCILA SANTOS SILVA; LOURRAN ARAUJO DE SOUZA; FERNANDA DE ALMEIDA TEIXEIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Com o início da vida universitária, os hábitos alimentares dos jovens podem sofrer alterações, pois em alguns casos os mesmos passam a ser responsáveis por prover sua própria alimentação sem a orientação dos pais, e diversos outros fatores podem influenciar como, novas relações sociais, estresse, instabilidade emocional, omissão de refeições devido à falta de tempo (MONTEIRO et al, 2009). Neste contexto a existência do restaurante universitário pode minimizar o impacto que a mudança do domicílio familiar acarreta e contribuir para a manutenção da saúde do indivíduo, viabilizando o acesso a uma refeição saudável com um baixo custo.

Objetivos

O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade do cardápio e a frequência de usuários do Restaurante Universitário de uma universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro.

Metodologia

Para a avaliação dos cardápios, analisou-se o cardápio de 105 dias corridos contendo preparações elaboradas para o cardápio de 22 semanas entre os meses de junho a outubro de 2017. Foi utilizado o método AQPC, adaptado de Veiros & Proença (2003). Para a avaliação da frequência de usuários, foi realizada uma coleta de dados com o auxílio do sistema de gerenciamento de refeições da própria instituição, que diariamente fornece o quantitativo de refeições servidas. Foram selecionados os relatórios desde a inauguração, setembro de 2016 até outubro de 2017. Todos os dados obtidos foram tabulados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob número CAEE: 42747115.1.0000.5285.

Resultados

A ausência de frutas no cardápio ocorre em razão de que não foi um item preconizado no edital de contratação da empresa fornecedora de refeições. Apesar da não oferta de frutas, salienta-se que em 100% dos dias aparecem folhosos no cardápio, revelando uma preocupação em estimular o consumo de vitaminas, minerais e fibras. Foram classificados como aspectos negativos a monotonia de cores, a presença de bebidas açucaradas, a oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre e a repetição da técnica de preparo. Os valores obtidos para os mesmos respectivamente foram 50%, 100%, 50% e 43%. Esses fatores afetam diretamente na satisfação do indivíduo e podem desestimular a vontade de consumir as preparações, além interferirem na qualidade nutricional das preparações. A baixa ocorrência de frituras (4%), de oferta de carnes gordurosas (16%) e a ausência de doces são pontos que merecem destaques, pois se caracterizam como itens positivos que colaboram para a manutenção, prevenção e promoção da saúde dos comensais. Com relação a frequência dos usuários, observasse que houve um declínio de refeições servidas nos meses de recesso escolar o que já era de se prever. A previsão inicial era de servir 1500 refeições diárias, até o momento a maior média de refeições servidas foi no mês de maio de 2017, chegando a média de 977 refeições diárias sendo inicialmente a média igual a 806 refeições. Esse aumento na frequência nos mostra a importância do RU na alimentação e nutrição dos usuários.

Conclusão

A partir dos resultados mostrados pela aplicação do método AQPC permitem concluir que existem pontos positivos e negativos e que esses pontos podem estar influenciando diretamente na frequência dos usuários. Dessa forma entende-se que alguns quesitos precisam ser revistos e melhorados no cardápio, para assim aumentar ainda mais a qualidade das refeições servidas e consequentemente a frequência dos usuários.

Referências

MONTEIRO, M. R. P.; ANDRADE, M. L. O.; ZANIRATI, V. F.; Silva, R. R. Hábito e consumo alimentar de estudantes do sexo feminino dos cursos de Nutrição e de Enfermagem de uma universidade pública brasileira. Revista APS, v. 12, n. 3, p. 271-277, jul./set. 2009.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição—Método AQPC. *Nutrição em Pauta*, v. 11, n. 62, p. 36-42, 2003.

Palavras-chave: Universitários; AQPC; Cardápios

AVALIAÇÃO QUANTITATIVA DO DESPERDÍCIO DAS PREPARAÇÕES DE UM SELF-SERVICE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COMERCIAL EM FORTALEZA-CE.

CHRISTIANE PINEDA ZANELLA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ISABELA RANGEL DE CASTRO ALVES;
MARIANA COSTA FONSECA

¹ CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ - Centro Universitário Estácio de Sá, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza

chriszanella@unifor.br

Introdução

Quando não há um planejamento adequado do volume da produção dos alimentos, o desperdício é mais expressivo. A quantidade do desperdício pode estar associada ao número de preparações servidas e à margem de segurança, determinada durante o planejamento. É necessário registrar as quantidades das sobras, pois são fundamentais para o controle de desperdício e podem contribuir para implantação de medidas de racionalização e otimização da produtividade (AUGUSTINI et al., 2008; RICARTE et al., 2008).

Objetivos

Avaliar o percentual de desperdício das preparações de um self service.

Metodologia

Caracteriza-se como um estudo exploratório, descritivo focalizando no desperdício das sobras de um self-service. O estudo foi desenvolvido em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) comercial em Fortaleza, Ceará no mês de novembro de 2016. A UAN produz e comercializa alimentos para população sadia. O levantamento dos dados foi realizado por acadêmicos do curso de graduação em Nutrição. Foi realizada durante cinco dias, no horário do almoço da instituição. A pesagem foi realizada em todas as preparações antes de serem comercializadas, pesando-se também as reposições das preparações e por fim as sobras. Ao analisar os cinco dias foram comparados o peso da preparação servida com o peso das sobras, podendo assim calcular a porcentagem de desperdício diária. Além disso, foi feita uma divisão das preparações servidas em grupos (prato principal, acompanhamentos, guarnições e saladas), com o objetivo de revelar qual grupo apresenta uma maior quantidade de desperdício, e a porcentagem de desperdício de cada grupo. Os dados foram tabulados no programa Microsoft Excel 2013 para a obtenção dos resultados.

Resultados

No presente estudo, em relação ao desperdício a UAN é classificada com um bom desperdício uma vez que apresentou uma média de 7,70% durante os cinco dias avaliados. A maior porcentagem de desperdício em relação à produção foi das guarnições com 10,68% seguida do desperdício da salada com 10,32%. A quantidade de sobras de pratos principais e acompanhamentos foram os menores com valores de 5,44% e 4,37% de desperdício, respectivamente.

Conclusão

Apesar de a UAN ser considerada adequada no quesito desperdício, o estudo indica considerável desperdício de alimentos no self-service dessa unidade de alimentação, além de um prejuízo significativo a empresa. Um planejamento adequado é necessário antes da elaboração do cardápio, numa empresa de alimentos, pois esses alimentos desperdiçados influenciam no desempenho da UAN e afetam o meio socioambiental, contribuindo para um impacto negativo.

Referências

AUGUSTINI, V.C.M.; et al. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em unidade de alimentação e nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. Revista Simbio-Logias, v.1, n.1, p.99-110, 2008.

RICARTE, M.P.R.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico, v.1. n.1. p.158-75, 2008.

Palavras-chave: Unidades de alimentação; Desperdício; Alimentos

BEM-ESTAR NO TRABALHO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

O Bem-estar no trabalho consiste na prevalência de emoções positivas no ambiente laboral e a percepção do indivíduo de que ele desenvolve suas habilidades e avança no alcance de suas metas (PASCHOAL; TAMAYO, 2008). Cargas excessivas de trabalho podem desencadear afetos negativos, como raiva e ansiedade. Contudo, uma gestão que valoriza ideias do trabalhador pode favorecer o Bem-estar no trabalho (PASCHOAL; TORRES; PORTO, 2010). Estudos com categorias profissionais específicas são úteis para subsidiar as políticas necessárias. Nessa perspectiva, foi demonstrado que nutricionistas da área de alimentação coletiva percebem menor Bem-estar que os das áreas clínica e de saúde coletiva (AKUTSU; PAZ, 2011).

Objetivos

Analisar o Bem-estar de nutricionistas, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando aspectos sociodemográficos e organizacionais.

Metodologia

Realizou-se estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros (n=18). Aplicou-se um instrumento com questões sociodemográficas e organizacionais e uma escala de Bem-estar no trabalho, de Paschoal e Tamayo (2008), contendo trinta itens, englobando três fatores: 1) Afeto positivo ($\alpha = 0,95$); 2) Afeto negativo ($\alpha = 0,94$); e 3) Realização ($\alpha = 0,92$). Para os afetos, a escala do tipo *Likert* utilizada varia de um (nem um pouco) a cinco (extremamente). Para o fator realização, a escala varia de um (discordo totalmente) a cinco (concordo totalmente). Prevalecendo aspectos positivos do construto, evidencia-se Bem-estar. Quanto maior o valor médio do escore, maior a percepção de Bem-estar. O instrumento foi aplicado *in loco*. Houve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (parecer nº 772.388). Os participantes assinaram duas vias do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Prevaleceram os aspectos positivos nas respostas, sem diferenças entre as percepções de Bem-estar de nutricionistas, considerando gênero (Traço de Pillai = 0,958), etnia (Traço de Pillai = 0,598), idade (Traço de Pillai = 0,436), escolaridade (Traço de Pillai = 0,332), área de atuação (Traço de Pillai = 0,317), cargo (Traço de Pillai = 0,189), carga horária semanal (Traço de Pillai = 0,653), carga horária diária (Traço de Pillai = 0,173), vínculo contratual (Traço de Pillai = 0,232), região geográfica do hospital (Traço de Pillai = 0,894) e porte do hospital (Traço de Pillai = 0,890). O nutricionista com companheiro (n=93) apresentou menor percepção de afeto positivo ($p=0,027$) e maior percepção de afeto negativo ($p = 0,043$), mas não houve diferença na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,076) em relação ao sem companheiro. O nutricionista com menos de 7 anos no local (n=76) apresentou maior percepção de afeto positivo ($p=0,009$) e menor percepção de afeto negativo ($p = 0,013$), sendo verificadas diferenças na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,002) em relação àquele com mais tempo de instituição. Chefes (n=33) apresentaram maior percepção de realização ($p = 0,038$), mas não houve diferença na percepção de Bem-estar (Traço de Pillai = 0,208) em relação aos nutricionistas não chefes.

Conclusão

Os nutricionistas apresentam Bem-estar no trabalho e, dentre os aspectos sociodemográficos e organizacionais avaliados junto aos trabalhadores nas Unidades de Alimentação e Nutrição, somente o tempo na instituição influencia a percepção de Bem-estar.

Referências

AKUTSU, R.C.; PAZ, M.G.T. Valores y bienestar de los dietistas brasileños. **Revista Latinoamericana de Psicología**, v.43, n. 2, p.307-318, 2011.
PASCHOAL, T.; TAMAYO, A. Construção e validação da escala de bem-estar no trabalho. **Avaliação Psicológica**, v.7,

n.1, p.11-22, 2008.

PASCHOAL, T.; TORRES, C. V.; PORTO, J. B. Felicidade no trabalho: relações com suporte organizacional e suporte social. **RAC**, v.14, n.6, p.1054-1072, 2010.

Palavras-chave: Afeto; Dados demográficos; Nutricionistas

BENEFÍCIOS E DIFICULDADES PARA COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR: OPINIÃO DE GESTORES DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

GABRIELA VIEIRA; RAFAELA KAREN FABRI; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; VITÓRIA ULIANA BIANCHINI; SUZI BARLETTO CAVALLI

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
sbcavalli@gmail.com

Introdução

Desde 2016, órgãos da administração federal pública que servem refeições, dentre esses os restaurantes universitários, são obrigados a investir pelo menos 30% do valor financeiro recebido para a aquisição de alimentos, em produtos da agricultura familiar. Essa compra ocorre via modalidade de Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (BRASIL, 2015). Os restaurantes universitários estão presentes nas mais de 130 universidades federais e estaduais brasileiras. Somente uma unidade de Santa Catarina oferta aproximadamente 10 mil refeições diárias. A grande demanda de alimentos sugere a potencialidade desses equipamentos públicos no fortalecimento da agricultura familiar e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (MARTINELLI et al, 2015; DENTZ; RAMBO, 2015).

Objetivos

Analisar os benefícios e as dificuldades para aquisição de alimentos da agricultura familiar em Restaurante Universitário do sul do Brasil, na opinião de agentes envolvidos no processo.

Metodologia

Estudo descritivo, exploratório com abordagem qualitativa, realizado no maior Restaurante Universitário do estado de Santa Catarina no ano de 2016. Realizou-se entrevistas com uso de roteiro semi-estruturado. Foram entrevistados servidores da universidade envolvidos no processo de compra de alimentos: nutricionista, pró-reitor de assuntos estudantis, diretora do restaurante e responsável pelo setor financeiro. Utilizou-se a técnica de análise de conteúdo (BARDIN, 2006). A pesquisa foi aprovada pelo comitê de ética (processo 1.722.442).

Resultados

O restaurante não realizava a compra via Programa de Aquisição de Alimentos, no entanto, 4 chamadas públicas já haviam sido elaboradas. A análise das entrevistas gerou 3 temas para benefícios e 2 para dificuldades. Os temas relacionados aos benefícios em caso de efetivação da compra foram: (1) Melhoria da qualidade da refeição; (2) Fortalecimento do agricultor (3) Fortalecimento de tradições alimentares. As falas que justificaram o tema 1 englobaram: aumento na diversidade de vegetais e frutas; oferta de alimentos mais saudáveis (menor quantidade de agrotóxicos); oferta de alimentos mais frescos (menor distância percorrida). O tema 2 relacionou-se ao incentivo a sistemas agroalimentares locais e a manutenção do agricultor no campo. No 3 foi apontada a preservação de alimentos tradicionais, parte da cultura alimentar. As dificuldades que precisam ser transpostas para a efetivação da compra foram agrupadas nos temas (1) Informação e Comunicação e (2) Preço. No 1 ficou clara a necessidade de: aproximar o agricultor do processo produtivo do restaurante e de discussão participativa dos gestores em relação ao programa. O tema 2 surgiu principalmente em função das perspectivas políticas e econômicas atuais, que dificultariam a aquisição de produtos com preço superior ao de mercados.

Conclusão

Os entrevistados reconheceram os benefícios da aquisição de alimentos da agricultura familiar para o restaurante. Contudo, a incerteza do cenário político e econômico atual foi uma das limitações apontadas para a compra da agricultura familiar, principalmente em relação aos recursos necessários, independente do interesse dos gestores. Esse resultado vai de encontro aos benefícios expostos pelos atores e ao cumprimento do decreto nº 8.473/2015, o qual prevê a obrigatoriedade do investimento. Ademais, é necessário fomentar articulação, diálogo e envolvimento de todos os agentes fundamentais no processo de aquisição de alimentos, inclusive para transpor barreiras financeiras.

Referências

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70 (original publicado em 1977), 2006.

BRASIL. Decreto nº 8.473/15, de 22 de junho de 2015. Estabelece, no âmbito da Administração Pública federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações,

empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e dá outras providências.

MARTINELLI, S.S; SOARES, P.; FABRI, R.K.; CAMPANELLA, G. A.; ROVER, O.J.; CAVALLI, S. B. Potencialidades da compra institucional na promoção de sistemas agroalimentares sustentáveis: o caso de um restaurante universitário, *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 22, n. 1, p. 558-573, 2015.

DENTZ, E.; RAMBO, A. G. Mercados institucionais e novos usos do território: considerações sobre o Pnae em Santa Catarina. SOBER. 2015.

Palavras-chave: Compras públicas; Agricultores familiares; Compra local; Programa de Aquisição de Alimentos

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ROSÂNGELA SANTOS DA SILVA; ANA CARLA PINTO DA SILVA; JAMILIE SUELEN DOS PRAZERES CAMPOS;
THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; PILAR MARIA DE OLIVEIRA MORAES; XAENE MARIA
FERNANDES DUARTE MENDONÇA

¹ HOL - Hospital Ophir Loyola, ² UNICSUL - Universidade Cruzeiro do Sul, ³ UFPA - Universidade Federal do Pará, ⁴
FSCMP - Fundação Santa Casa de Misericórdia do Pará
rosansil@yahoo.com.br

Introdução

O desenvolvimento social e econômico, o crescimento da população mundial, o processo de urbanização e as revoluções tecnológicas foram responsáveis por diversas alterações no modo de consumo e produção da sociedade ao longo do processo evolutivo. O resultado pode ser observado pelo grande aumento da geração de resíduos sólidos, principalmente em áreas urbanas, a nível domiciliar (GOUVEIA, 2012). No Brasil, cerca de 71,3 milhões de toneladas de resíduos sólidos foram gerados no ano de 2016, dos quais, cerca de 7 milhões de toneladas não são coletados adequadamente, e, por conseguinte, se destinam a locais inapropriados (SANTOS, 2012). A quantidade de lixo e o mau gerenciamento, além de provocar gastos financeiros significativos, pode provocar graves danos ao meio ambiente e comprometer a saúde e o bem-estar da população (CARNEIRO et al., 2010). Preocupado com as questões ambientais e de saúde relacionada aos resíduos sólidos, o Governo Brasileiro publicou em 2010 a Política Nacional de Resíduos Sólidos, que reúne o conjunto de diretrizes e ações a ser adotado com vistas à gestão integrada e ao gerenciamento adequado dos resíduos sólidos (BRASIL, 2012). Na área de alimentação coletiva, a produção de resíduos sólidos faz parte de todo o processo que vai desde a produção da refeição até sua distribuição, sendo necessário que os serviços se ajustem adotando práticas que preservem os recursos naturais e diminuam os danos ao ambiente (BARTHICHOTO, 2013).

Objetivos

Avaliar a adoção das boas práticas ambientais no serviço de nutrição e dietética de um hospital público de grande porte do município de Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de estudo transversal, descritivo e quantitativo realizado em um serviço de nutrição e dietética de um hospital público de grande porte do município de Belém, o qual foi autorizado pela gerência do mesmo. Para avaliar a adoção de boas práticas ambientais, realizou-se observação direta no mês de outubro de 2017 e foi aplicada a lista de verificação de boas práticas ambientais em serviços de alimentação proposta por Colares et al. (2014), a qual é subdividida em 4 tópicos: resíduos sólidos, água, energia e documentação contendo 120 perguntas, cujas opções de respostas são: sim, não e não se aplica. O processamento dos dados foi realizado através do programa da Microsoft Office Excel, versão, 2010 e a análise através da estatística descritiva com geração de figuras e tabelas.

Resultados

Na avaliação quanto à adoção de boas práticas ambientais, o serviço alcançou 59% de respostas negativas, demonstrando que as boas práticas ambientais ainda não foram adotadas pelo serviço. Analisando-se cada tópico, percebe-se que nos tópicos relacionados aos resíduos sólidos, energia e documentação, o percentual de respostas negativas foi de 55,2%, 60% e 55,5%, respectivamente, semelhante à média geral. Apenas no tópico relacionado ao uso racional da água, o percentual de resposta negativa foi superior, alcançou 75% das respostas.

Conclusão

Os resultados demonstram que o serviço avaliado ainda não aderiu às boas práticas ambientais, deixando de implementar medidas importantes com vistas a preservação do meio ambiente. Destacamos que a gestão do serviço de exerce um papel como incentivador da implantação do gerenciamento dos resíduos sólidos produzidos pelo serviço de alimentação, o qual pode propor mudanças na instituição, ações educativas com os colaboradores e clientes a fim de contribuir para minimizar o desperdício, a geração de resíduos sólidos e garantir a sustentabilidade.

Referências

1. BARTHICHOTO, M.; MATIAS, A. C. G; SPINELLI, M. G. N.; ABREU, E. S. Responsabilidade ambiental: perfil das práticas de sustentabilidade desenvolvidas em unidades produtoras de refeições do bairro de Higienópolis, município de

São Paulo. Qualit@s Revista Eletrônica. v.14, n.1, 2013.

2. BRASIL. Lei n. 12.305, de 2 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos [recurso eletrônico]. – 2. ed. – Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2012.

3. CARNEIRO, C. M. L.; LIMA, A. M.; AZEVEDO, J. B.; CASTRO, M. G.; SILVA, K. M. B. Diagnóstico de resíduos sólidos produzidos no restaurante universitário da UFRN. In: XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção Maturidade e desafios da Engenharia de Produção: competitividade das empresas, condições de trabalho, meio ambiente, 12 a15 de outubro de 2010, São Carlos, SP, Brasil, 2010.

4. GOUVEIA, N. Resíduos sólidos urbanos: impactos socioambientais e perspectiva de manejo sustentável com inclusão social. Ciência & Saúde Coletiva, v.17, n. 6, 2012.

5. SANTOS, J. G. A logística reversa como ferramenta para a sustentabilidade: um estudo sobre a importância das cooperativas de reciclagem na gestão dos resíduos sólidos urbanos. Reuna, v. 17, n. 2, 2012.

Palavras-chave: serviço de nutrição e dietética; boas práticas ambientais; resíduos sólidos

“BOAS PRÁTICAS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”: AÇÕES RECONHECIDAS E PREMIADAS PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

LILIAN CÓRDOVA ALVES; LILIAN CÓRDOVA ALVES

¹ PM TAQUARA - Prefeitura Municipal de Taquara-RS

lilianalves.nutri@gmail.com

Introdução

A Agricultura Familiar produz 70% dos alimentos consumidos no Brasil. Diversos programas federais colaboram para sua ampliação e fortalecimento, entre eles o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o qual propõe que no mínimo 30% dos recursos repassados sejam para compra destes produtos.

Objetivos

O objetivo deste relato de experiência é descrever as ações relacionadas à Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar, as quais renderam a Taquara-RS um prêmio de reconhecimento nacional, no concurso que selecionou os 25 melhores relatos sobre o tema.

Metodologia

Taquara-RS possui cerca de 6 mil alunos, distribuídos em 37 escolas municipais. O panorama da alimentação escolar em 2013 era de baixo consumo de hortigranjeiros, reclamações constantes das merendeiras sobre a qualidade dos gêneros da agricultura familiar e não cumprimento do cardápio. O plano de ação abrangeu toda a comunidade escolar, iniciando com a qualificação dos profissionais envolvidos. Através de cursos de formação para os professores, utilizando a horta como ferramenta pedagógica, os mesmos aprenderam a trabalhar com o tema alimentação saudável e participar na melhora dos hábitos alimentares dos alunos. As formações com as merendeiras abordaram, além das diretrizes do PNAE _ como por exemplo a importância do cardápio _ critérios de aceitação e de troca dos produtos recebidos, armazenamento e aproveitamento adequado dos alimentos. A nutricionista participou diretamente de diferentes ações de educação alimentar e nutricional com os alunos, por meio de palestras, atividades lúdicas e oficinas culinárias. Outra estratégia importante foi a articulação do Setor de Alimentação Escolar com os agricultores familiares, que são organizados em uma Associação Municipal. A participação do Setor em reuniões, fazendo a interlocução das queixas apresentadas pelas escolas, e, juntamente com a Secretaria de Agricultura e assessoria técnica da EMATER, buscou soluções para os problemas apresentados na produção e fornecimento dos alimentos. Também fomentou-se a diversificação no plantio, incentivando diferentes culturas para a soberania alimentar local. Como exemplo tem-se o feijão preto, que não era cultivado, e, frente a estes diálogos, atualmente é produzido em quantidade suficiente para suprir toda a demanda escolar (cerca de 6 toneladas ao ano).

Resultados

A compra da Agricultura Familiar em 2013 correspondeu a 46% dos recursos do PNAE, e ultrapassou 75% em 2015. Este é um dado que permite avaliar a eficácia das ações realizadas em prol da alimentação escolar e da agricultura familiar local. Além disso, há outros resultados relevantes: escolas trabalhando com a horta escolar, envolvendo também os pais e a comunidade nas atividades; diminuição e sistematização das trocas de produtos da agricultura familiar; melhora no consumo de alimentos saudáveis; e a correta execução do cardápio.

Conclusão

Este amplo conjunto de ações, além de refletirem na maior qualidade da alimentação escolar, culminaram com o reconhecimento e premiação municipal pelo Ministério da Educação, no concurso “Boas Práticas da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar”.

Referências

BRASIL. Agricultura familiar produz 70% dos alimentos consumidos por brasileiro. Disponível em . Brasília, 2017. Acesso em 02/08/17.

Palavras-chave: Premiação; Agricultura Familiar; Alimentação Escolar

BREVE REFLEXÃO SOBRE O MODO DE CONSUMO DO FEIJÃO NO BRASIL E NO JAPÃO: RELATO DE CASO

ANITA AKIKO TAKAHASHI; RUTSUKO KAJITA; SATOMI ISHII

¹ JICA - Agência Cooperação Internacional do Japão, ² RGU - Rakuno Gakuen University

takah_anita@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil é o terceiro maior produtor de feijão, ficando atrás apenas de Myanmar e da Índia. Produz em média 3,1 milhões de toneladas por ano, e aproximadamente 90% desta produção é para o consumo interno (BRASÍLIA, 2016). Apesar dos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2008/2009 (IBGE, 2011) apresentar uma tendência decrescente de consumo do tradicional arroz e feijão, os brasileiros ainda são os maiores consumidores desta leguminosa, aproximadamente 16,5kg/hab/ano, fazendo parte da base da alimentação coletiva (SOUZA et al, 2013). Os feijões, de modo geral, apresentam inúmeros aspectos nutricionais positivos, porém o consumo destes em países desenvolvidos é baixo (LUJÁN et al, 2008). Isso se deve ao grande consumo nos países produtores, não havendo assim excedente exportável, e também devido às diferentes culturas alimentares e padrão de consumo (LEONARDO, 2009; BRASÍLIA, 2016).

Objetivos

Verificar as diferenças culturais em relação ao consumo do feijão entre os brasileiros e os japoneses, a partir de experiências e percepções profissionais.

Metodologia

Trata-se de um relato de caso baseado em um diário de campo realizado no período de junho a agosto de 2017 no Japão. O presente estudo teve o incentivo financeiro da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA) e contribui para a pesquisa sobre identificação genética de feijões brasileiros e japoneses. O diário de campo foi realizado através de observações das preparações em restaurantes, pesquisa observacional em mercados e acompanhamento da rotina de especialistas na área de leguminosas. Os dados de consumo do Brasil foram verificados através de pesquisa na literatura.

Resultados

No Japão não há uma cultura em relação ao consumo de feijões, porém há uma produção de aproximadamente 122 variedades. O feijão é consumido, na maioria dos casos, como sobremesa, petiscos ou ingrediente nas preparações salgadas. Como esperado, o tipo mais consumido e produzido no Japão é o azuki, que está presente na maioria dos doces tradicionais japoneses como *yokan*, *anmitsu*, *shiruko* e *anko*, que é uma pasta de feijão que pode conter ou não partes do feijão que não foram maceradas, utilizada como recheio de doces como o *manju*, *anpan*, *anmochi* e *dorayaki*. O azuki, em preparações salgadas, é colocado no arroz para fazer o *seikihan*. Já a alimentação do brasileiro tem influência de muitos países, principalmente dos portugueses, porém o costume de se consumir feijão vem dos indígenas. No Brasil, o tipo e modo de preparo dos feijões variam de acordo com o estado e ou região, os mais consumidos são o carioca, roxinho, fradão, mulatinho, de corda, fradinho, preto, branco, cavalo, jalo e rosinha. As preparações mais populares são feijão cozido, que pode ser feito com o feijão carioca ou com o feijão preto, e a feijoada. Os feijões de corda, fradinho, branco e jalo são consumidos na forma de guarnição como o baião de dois, acarajé, feijoada branca e feijão tropeiro respectivamente, e em relação aos feijões roxinho, fradão e cavalo são servidos como salada.

Conclusão

Os japoneses possuem um paladar mais adocicado, desta forma muitas das preparações misturam ingredientes doces com salgados. Por esse motivo o feijão, que normalmente é um acompanhamento do arroz para os brasileiros, se torna um ingrediente de sobremesas no Japão. Além disso devido ao elevado valor nutricional e de pesquisas de melhoramento genético, verifica-se um esforço no consumo de feijões pelos japoneses.

Referências

BRASÍLIA. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). **Perspectivas para a agropecuária. Feijão**. Brasília: CONAB, 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares POF 2008-**

2009. Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista de Antropologia.** v.3, p.1-6, 2009.

LUJÁN, D.L.B. et al. Variedades de feijão e seu efeitos na qualidade protéica, na glicemia e nos lipídios sanguíneos em ratos. **Ciênc. Technol. Aliment.** supl. 28, p. 142-149, 2008.

SOUZA, A.M. et al. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Rev. Saúde Pública.** v. 47, n. 1, p. 190-195, 2013.

Palavras-chave: comida japonesa; consumo de feijão; cultura alimentar; diferenças culturais; preparações tradicionais

CAMPANHA EDUCATIVA CONTRA DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

ISABELLA RODRIGUES BETTI; FLAVIA QUEIROGA ARANHA

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho"

aranha@ibb.unesp.br

Introdução

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo oferecer alimentos seguros quanto à responsabilidade higiênico-sanitária e que seus gastos estejam de acordo com o orçamento estipulado. O desperdício de alimentos aparece como indicativo de má qualidade e/ou gestão e deve ser evitado através de um planejamento conciso às necessidades da UAN com o objetivo de não haver sobras (ABREU et al, 2011). Diversos itens envolvem o desperdício tais como: alimentos que não foram utilizados, preparações que não foram distribuídas e alimentos que sobram nos pratos dos comensais (RICARTE et al, 2005). Os fatores que influenciam o desperdício de alimentos são o planejamento inadequado das refeições, preferências alimentares, modo de produção e porcionamento (NONINO-BORGES et al, 2006).

Objetivos

Reduzir o desperdício de alimentos através de uma campanha educacional.

Metodologia

A UAN hospitalar serve cerca de 420 refeições no almoço para funcionários do hospital. O sistema de porcionamento é self-service parcial, onde o prato principal é porcionado. Além do prato principal é oferecido prato base (arroz, feijão), uma sobremesa e suco. A guarnição não está presente todos os dias do cardápio. Os pesos de todas as preparações servidas foram aferidos em balança de 15 kg calibrada, sendo descontado o peso das cubas. Para avaliação de desperdício, os lixos da área de devolução de bandejas e as sobras na rampa foram pesados no final da distribuição. Itens como cascas, ossos e descartáveis foram alocados em lixos diferentes na área de devolução para não afetarem o cálculo. Todos os valores eram anotados em um impresso da unidade específico para esse fim. Para cálculo do índice do resto ingesta foi utilizada a seguinte fórmula: peso da refeição rejeitada dividido pelo peso refeição distribuída e posteriormente transformação para porcentagem (ABREU et al, 2011). Foram coletados dados de resto ingesta 5 dias antes, durante e depois da campanha educativa. Na semana em que a campanha foi realizada foram colados cartazes em pontos estratégicos do refeitório com os seguintes dizeres: "Você sabia? Os alimentos jogados no lixo diariamente no Brasil poderiam alimentar cerca de 10 milhões de pessoas? NÃO DESPERDICE!", "Sirva-se apenas do necessário. EVITE o desperdício!".

Resultados

Os resultados médios encontrados do índice do resto ingesta foram: antes da campanha de 19,00%±3,0, durante a campanha de 16,84%±5,01 e depois da campanha de 13,76%±5,31, observou uma diminuição no percentual encontrado durante e depois do desenvolvimento da campanha.

Conclusão

Como conclusão a necessidade de fazer campanha educativa contra o desperdício de alimentos dentro de uma UAN hospitalar de uma forma continua.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 4ª.ed., 2011. 352p.

NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E.I.; SILVA, K.; et al. Desperdício de alimentos intra hospitalar. Revista Nutrição, Campinas, v.19, n.3, p. 349-356, 2006.

RICARTE, M. P. R.; FÉ, M.A.B.M.; SANTOS, I.H.V.S.; et al. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Fortaleza-CE. Saber Científico, Porto Velho, v.1, n.1, p. 158-175, 2005.

Palavras-chave: Comensais; Resto ingesta; Orientação

CAPACITAÇÃO DE AGENTES PREPARADORES DE ALIMENTOS QUE ATUAM EM ESCOLAS DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

AMANDA CARVALHO PINHEIRO; LUISA PAULINO TANNURI; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; JOYCE TARSIA GARCIA CAFIERO; LAURA KIYOKO IDE; VERÔNICA RAMIRO AMORIM

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² COMLURB - Companhia Municipal de Limpeza Urbana
dica.427@gmail.com

Introdução

A saúde escolar de crianças em todo o país é um fator determinante para seu desenvolvimento. Nessa fase são adquiridos hábitos que levarão por toda vida, portanto, é necessário que a alimentação seja adequada, saudável e sustentável. Os trabalhadores que atuam em cozinhas escolares possuem papel fundamental na formação de hábitos alimentares desse público, por meio do preparo de refeições adequadas quanto aos aspectos sensoriais. Sendo assim, o foco dessa capacitação está em torno das etapas de pré-preparo, preparo e consumo das refeições, numa perspectiva contínua de troca de saberes, viabilizando a construção coletiva do conhecimento e, assim, possibilitar a implementação de técnicas e ações sustentáveis nos ambientes alimentares das escolas.

Objetivos

Capacitar e sensibilizar Agentes Preparadores de Alimentos, trabalhadores da Companhia Municipal de Limpeza Urbana, nas questões voltadas para o preparo de refeições de forma adequada, saudável e sustentável.

Metodologia

Foi realizado um curso teórico-prático, com aula expositiva e interativa e realização de uma oficina culinária. Foram constituídas três turmas, totalizando 75 agentes. O curso foi realizado em 2017, cada turma com 2 dias de aulas, totalizando 16 horas de carga horária por turma (8h para a abordagem teórica participativa e 8h para oficina culinária). A ação foi no Laboratório de Técnica Dietética do Restaurante Universitário Central da UFRJ, com participação dos cursos de Nutrição e Gastronomia. No primeiro dia foi realizada aula expositiva, sendo abordados conteúdos como: panorama da saúde pública no Brasil; planejamento de refeições adequadas, saudáveis e sustentáveis; boas práticas de manipulação de alimentos; técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos e a geração de resíduos sólidos e consumo de alimentos. Foi realizada, ainda, atividade prática quanto à higienização das mãos, superfícies e alimentos. Os participantes inocularam na placa de petri contendo agar TSA (incubada à 35°C por 48h) amostras coletadas das mãos, superfícies e alimentos antes e após a higienização, a fim de verificar o crescimento de microrganismos e compreender na prática a importância de realizar tal procedimento. No segundo dia procedeu-se a oficina culinária em que os participantes foram divididos em 5 grupos de 5 pessoas, cada grupo preparou 2 receitas, totalizando 10. Os grupos apresentaram as preparações elaboradas, relatando suas características, dificuldades e sugestões. Ao final, cada turma realizou a avaliação escrita e oral sobre a execução do curso.

Resultados

Participaram da ação 75 agentes preparadores de alimentos, sendo 25 por turma. O diálogo nas atividades propostas viabilizou a discussão dos temas tratados. A avaliação do crescimento microbiano fomentou o debate a respeito das técnicas de higienização adotadas em serviços de alimentação. As oficinas proporcionaram aos trabalhadores acesso às técnicas culinárias adequadas para a qualidade das preparações. Por meio dos relatos, observamos que as atividades estimularam a reflexão pelos participantes, no que tange ao trabalho que têm nas cozinhas escolares, demonstraram, ainda, satisfação pela realização do curso e se sentiram sensibilizados a iniciarem mudanças em suas práticas profissionais.

Conclusão

Foi observado o envolvimento e interesse dos participantes quanto às questões tratadas, bem como a mobilização dos mesmos para melhoria das refeições produzidas para todos os atores do espaço escolar.

Referências

PNAE. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Portal FNDE. Disponível em: Acesso em nov, 2017.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Oficina Culinária; Manipuladores de alimentos

CARACTERIZAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR SEGUNDO DISPONIBILIDADE E PREÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ³ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ⁴ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Os estudantes ao ingressarem na universidade estão sujeitos a modificações de seus hábitos, a depender de diversos fatores, dentre eles o ambiente alimentar. Ambiente alimentar é caracterizado pela acessibilidade a alimentos e bebidas, como resultado da associação entre os meios físicos, econômicos, políticos e socioculturais. Assim, a disponibilidade de tempo, recursos financeiros, variedade e qualidade dos alimentos, bem como as regulamentações e características culturais podem influenciar diretamente nas preferências alimentares (SWUINBURN et al. 2013).

Objetivos

Caracterizar o ambiente alimentar no entorno do Campus Reitoria de uma Universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro, segundo a disponibilidade e os preços de alimentos e bebidas comercializados.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional descritivo, transversal e de campo, realizado durante o primeiro semestre do ano de 2017. Para delimitar a área de realização da presente análise foi adotada a distância de até 500 metros do campus da reitoria. Dessa maneira, foram selecionados aproximadamente 70 estabelecimentos aptos a serem incluídos no estudo. Destes elegíveis foram visitados 31 estabelecimentos. Foram averiguados aspectos relativos às características dos estabelecimentos segundo o preço. Todos os dados obtidos foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto da UERJ, sob parecer de número 1.320.075 e pelos responsáveis dos estabelecimentos analisados.

Resultados

O ambiente alimentar encontrado neste estudo é composto pela oferta de 52,4% de lanches e 47,6% de refeições. A média de preço encontrada para a venda de sanduíches e salgados foi de R\$8,76±9,03 sendo esse um valor inferior quando comparado com a média de preço das refeições porcionadas e a quilo (R\$38,6±16,15). Resultado similar foi encontrado ao comparar a média de preços dos refrigerantes e refrescos de R\$4,35±2,4, com os sucos naturais de R\$7,3±1,6. Tal fato pode vir a influenciar a escolha dos alimentos em população universitária é aspecto primordial para a aquisição dos alimentos, seguido de conveniência e sabor (BLANCK et al., 2009). Os estudantes da Universidade estudada que se encontram em vulnerabilidade social recebem uma bolsa de auxílio alimentação no valor de R\$ 200,00. Supondo-se que um mês possui 22 dias úteis, cada estudante que recebe a bolsa alimentação teria o correspondente a R\$ 9,09 por dia, para realizar todas as suas refeições. A Universidade estudada, também oferece bolsas de iniciação científica e de extensão recebidas por diversos estudantes. Os valores dessas bolsas correspondem à R\$ 400,00 por mês, que equivalem a R\$ 18,18 por dia. Com o valor das bolsas e o preço médio das refeições praticado pelos estabelecimentos, não é possível arcar com o custo da alimentação durante o mês inteiro. Tais fatos podem influenciar na substituição do almoço por lanches.

Conclusão

É possível concluir que as barreiras para a alimentação saudável são maiores do que os facilitadores, principalmente, pelos altos preços das refeições saudáveis em relação às opções de menor qualidade alimentar e nutricional, contribuindo negativamente para a alimentação dos estudantes.

Referências

SWINBURN B. et al. INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. . Obesity Reviews; 14 (suppl 1): 1–12, 2013.
BLANCK, H. M. et al. Factors influencing lunchtime food choices among working Americans. Health Education & Behavior, Vol. 36(2): 289-301. 2009

Palavras-chave: Universitários; Alimentos; Qualidade Nutricional; Preço

CARACTERIZAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO LOCALIZADO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

JULIANA APARECIDA BARRETO GOMES; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; JULIANA FURTADO DIAS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

aspnutri@gmail.com

Introdução

O Restaurante Universitário (RU) tem grande importância na comunidade acadêmica (discentes, docentes, técnicos administrativos e visitantes) podendo obter impactos sociais que podem ser refletidos na saúde (HÄRTER et al., 2013). O RU é uma das estratégias do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES/2008), que tem como objetivo promover a igualdade entre os estudantes, melhora do desempenho acadêmico e redução da evasão (BRASIL, 2010). Conhecer o perfil dos usuários do serviço é uma importante ferramenta no que tange a determinação de estratégias ampliadas, como por exemplo, ações de Educação Nutricional.

Objetivos

Caracterizar o perfil de usuários que frequentam o Restaurante Universitário de uma instituição federal de ensino superior.

Metodologia

Estudo transversal, realizado no RU de uma Instituição Federal de Ensino Superior, localizada no município do Rio de Janeiro, parte do projeto intitulado: "Avaliação do impacto da implementação do restaurante universitário nas práticas alimentares de estudantes de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)" (CEP n° 42747115.1.0000.5285). O RU foi inaugurado em agosto de 2015 em um dos campi da universidade e tinha como previsão inicial o fornecimento de 1500 refeições por dia, distribuído em três refeições diárias: desjejum, almoço e jantar. A modalidade de distribuição de refeições é do tipo misto com self-service, exceto para o prato principal que é porcionado. A coleta de dados foi realizada com o auxílio do sistema de gerenciamento de refeições da própria instituição, que diariamente fornece o quantitativo de refeições servidas. O período de coleta de dados foi em junho de 2017 e analisou os relatórios de setembro de 2016 a maio de 2017. Foram analisados dados complementares coletados por meio de um questionário de satisfação dos usuários objetivando analisar o perfil do usuário. Para a análise e tratamento dos resultados foi utilizado o programa Microsoft Excel®.

Resultados

No início das atividades, o RU forneceu média de 806 refeições (53,7% da estimativa). Em de 2016 observou-se uma média de 977 (65,1% do esperado) refeições diárias, demonstrando um gradativo aumento dos usuários do RU. Ao se analisar as médias das refeições servidas segundo as duas grandes refeições – almoço e jantar – observaram-se que em todos os meses o jantar (456) apresentou menor média de consumo (448). A média mensal de frequência no almoço foi maior entre os discentes (466), enquanto que docentes e técnicos administrativos (50 refeições / mês). Quanto aos questionários de satisfação, 552 usuários responderam e observou-se que a maioria frequentava o RU de duas e quatro vezes na semana. Com relação à satisfação, 55% dos usuários julgavam “ótimo” o atendimento durante o serviço de alimentação e 42% julgavam “bom” o atendimento no ato da compra.

Conclusão

O maior público usuário do RU foram os discentes, demonstrando a importância dessa política como uma importante estratégia para a manutenção do aluno no curso. A média de refeições servidas diariamente vem aumentando, o que era esperado. O estudo teve relevância para o desenvolvimento institucional de ações que promovam o aumento da frequência dos usuários do RU, uma vez que esse vem a somar na promoção de uma alimentação adequada e saudável.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Plano Nacional de Assistência Estudantil. Brasília, 2010.
HARTER, A. C.; SILVA, C. E. S. F.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. F. Estudo de Caso Sobre a Satisfação dos Usuários do Restaurante Universitário-RU. Revista de Estudos Sociais, vol. 15, n. 13, p. 33. Ano 2013.

Palavras-chave: Restaurante universitário; universitários; Unidade de Alimentação e Nutrição

CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS PROVENIENTES DO CULTIVO ORGÂNICO

PALLOMA RAMOS DE SIQUEIRA; ELIANE COSTA SOUSA; WALÉRIA PEREIRA DANTAS; PRISCILA BARROS DE ALMEIDA; MAYRA ALVES MATA DE OLIVEIRA; MIRELLY RAYLLA DA SILVA SANTOS

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
alvesmdoliveira@gmail.com

Introdução

Decorrente da valorização de uma dieta saudável por parte da população, na qual a produção orgânica de alimentos tem merecido destaque, e associada à escassez de dados relativos às questões envolvendo a qualidade sanitária de hortaliças orgânicas.

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de hortaliças provenientes de cultivo orgânico da cidade de Maceió – AL.

Metodologia

Trata-se de um estudo analítico, prospectivo. Participaram cinco feiras de produtos orgânicos. Os hortifrúteis adquiridos foram: Feira I (Acelga, alface, repolho e beterraba); Feira II (Acelga, alface, repolho e beterraba); Feira III (Acelga, alface, couve e pimentão); Feira IV (Acelga, alface, cenoura e couve); Feira V (Cebola, cenoura, pimentão e tomate). Não foi possível manter um padrão dos mesmos devido à disponibilidade destes. Foram coletadas 04 amostras de cada feira totalizando 20 amostras. Foram realizadas análises microbiológicas para coliformes a 45°C e *Salmonella sp.*

Resultados

Das amostras 100% (20) obtiveram ausência de *Salmonella sp* e 90% (18) apresentaram-se com contaminação por coliformes a 45°C. Apesar da Resolução da Diretoria Colegiada nº 12 de 2 de janeiro de 2001 não preconizar a quantificação de coliformes a 45°C para hortifrúteis *in natura* sem sanificação, sua enumeração é importante, pois estes são indicadores de condições sanitárias inadequadas além de contaminação de origem fecal e provável presença de patógenos. Embora a *Salmonella sp* não tenha sido encontrada nas análises, existem outros patógenos de origem entérica importantes como a *Shigella*, *Yersinia enterocolitica*, rotavírus e vírus da hepatite A, que podem estar presentes em alimentos quando não se utilizam práticas de higiene. As feiras que apresentaram menor índice de contaminação foram a II/ambiente fechado e III/ambiente aberto. As feiras IV/ambiente aberto e V/ambiente fechado apresentaram altos índices de contaminação. A feira I, em ambiente fechado, apresentou uma amostra com altos índices de contaminação. As feiras em ambientes abertos são mais susceptíveis a ter hortifrúteis com maior nível de contaminação devido a maior manipulação do consumidor, porém, foi observado que a feira III tinha um fluxo menor de pessoas. Diferentemente desta, a feira IV havia uma maior diversidade de produtos orgânicos e manipulação por parte dos consumidores, podendo justificar o alto nível de contaminação. Os hortifrúteis das feiras II e V, que apresentaram baixa e alta contaminação respectivamente, eram comercializados em ambientes fechados e estavam embalados. É possível que os hortifrúteis da feira II tenham passado por uma pré-lavagem antes de serem embalados, onde o mesmo não ocorreu com a feira V, provavelmente houve contaminação na matéria prima. A feira I apresentou uma amostra com alto índice de contaminação, porém esta foi pesada na hora da coleta, portanto, pode ter ocorrido contaminação cruzada.

Conclusão

Conclui-se que o cultivo orgânico não melhora a qualidade sanitária do produto. A população pode minimizar a contaminação utilizando o processo de higiene, sendo este procedimento, um modo adequado para controlar um ponto crítico de controle na cadeia de comercialização e distribuição.

Referências

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 12/2001, de 2 de janeiro de 2001**. Estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b>. Acesso em: 04 jan. 2017.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos e**

água. São Paulo: Varela, 2010.

TAVARES, T. M.; CARDOSO, D. D. P.; BRITO, W. M. E. D. **Vírus entéricos veiculados por água: aspectos microbiológicos e de controle de qualidade da água.** Revista de Patologia Tropical, v. 34, n. 2, p 85-104, maio/ago. 2005.

Palavras-chave: Hortaliças orgânicas; Higiene; Contaminação microbiana

CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR
CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ

¹ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Estudantes passam grande parte do tempo na universidade, realizando suas refeições nesse ambiente. Essa condição expõe os estudantes ao amplo acesso a alimentos de baixa qualidade nutricional, como os ultraprocessados, ricos em gorduras, açúcares e sódio. Os alimentos mais consumidos fora de casa por adolescentes e adultos jovens são os salgadinhos, salgados fritos ou assados, chocolates e sanduíches, itens comumente encontrados nas universidades brasileiras. Desta forma, avaliar a qualidade nutricional desses itens disponíveis no ambiente da universidade é fundamental para a caracterização dos alimentos com maior acesso por estudantes.

Objetivos

Classificar qualitativamente os alimentos comercializados nas lanchonetes do principal campus de uma grande universidade do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 2013 em todas as lanchonetes do principal campus de uma universidade pública do sul do Brasil, com aprovação prévia do Comitê de Ética local (no. 438.564/2013). Utilizou-se um formulário para coleta de informações sobre a oferta de salgados, biscoitos e bolos nesse ambiente. Os salgados foram classificados por: 1) técnica de preparo (assado; frito), 2) tipo de massa (integral; sem lactose; refinada; gordurosa) e 3) tipo de recheio (vegetal; vegetal com queijo gorduroso; vegetal em conserva; carne com vegetal em conserva; carne com vegetal; carne com queijo gorduroso; carne; embutido com ou sem queijo gorduroso; queijo gorduroso). Os biscoitos foram classificados em: refinado sem recheio; refinado com recheio; integral sem recheio. Os bolos foram classificados por: 1) tipo de massa (refinada; integral) e 2) recheio e/ou cobertura (sem recheio e cobertura doce; com cobertura doce; com recheio e cobertura doce; com recheio de frutas). Uma classificação da qualidade nutricional de alimentos foi elaborada com base em recomendações da literatura científica, enquadrando-os em alimentos de Maior Qualidade Nutricional, Qualidade Nutricional Regular e Menor Qualidade Nutricional, de acordo com o teor de gorduras, açúcares e presença de ingredientes mais saudáveis como vegetais, frutas, carnes e queijos magros.

Resultados

Os alimentos avaliados foram classificados em: 1) maior qualidade: salada de frutas; fruta secas; biscoito integral; bolo/torta integral de frutas e oleaginosas; salgado assado integral com carne branca ou hortaliças e queijo magro; sanduíche integral, com e sem queijo magro; 2) qualidade regular: tigela de açaí; bolo/torta com frutas, sem recheio ou cobertura; salgado assado integral com embutidos e hortaliças e queijo gorduroso; sanduíche de pão integral ou refinado com queijo gorduroso; 3) menor qualidade: biscoitos com e sem recheio; guloseimas; doce quente assado/frito; bolo/torta massa refinada com e sem recheio e/ou cobertura; salgado assado com embutidos, carne ou hortaliça com queijo gorduroso; sanduíche com fonte proteica gordurosa e/ou queijo gorduroso.

Conclusão

Essa proposta de classificação é um método prático para análise e classificação dos alimentos comercializados no âmbito universitário, facilitando a avaliação e melhoria do ambiente alimentar. A classificação dos produtos disponíveis não consiste em recomendação de consumo, mas sim, uma proposta de análise qualitativa e que facilite a informação sobre a qualidade nutricional dos produtos comercializados à comunidade acadêmica, que pode servir como orientação às escolhas alimentares entre as opções disponíveis nas lanchonetes.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. Ed. Brasília: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2014. 158p. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2017.

HARVARD UNIVERSITY. Healthy Eating: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publication, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 282 p.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

WILLETT, W.C. Eat, drink, and be healthy: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005. 352 p.

Palavras-chave: qualidade nutricional; alimento; lanchonetes; avaliação ; classificação

COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE DE OLINDA- PE

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; ADRIANA SELMA PEREIRA DOS SANTOS VAREJÃO

² CCE CURSOS - CENTRO DE CAPACITAÇÃO EDUCACIONAL

carolina_estevam@hotmail.com

Introdução

Feira livre é um local público no qual em dias e épocas fixas se expõem e vendem mercadorias. A origem das feiras livres no Brasil confunde-se com a própria história, desde o período do Brasil Colônia elas se multiplicaram, assumindo importante papel, não apenas no abastecimento dos primeiros adensamentos humanos, mas como fundamental elemento que estrutura a própria organização social e econômica das populações. Mesmo hoje, em plena sociedade da informação e da economia globalizada, as feiras persistem como um traço sociocultural que identifica regiões e realidades muito distante. Na maioria das feiras livres as condições higiênicas de comercialização dos produtos alimentícios ainda são insatisfatórias, constituindo-se um importante veículo no processo de contaminação e proliferação de doenças de origem alimentar.

Objetivos

Este estudo teve o objetivo de avaliar as condições físicas e procedimentos de manipulação dos alimentos de acordo com as normas da Vigilância Sanitária municipal, definindo os parâmetros de qualidade e segurança ao longo do comércio informal de alimentos.

Metodologia

Tratou-se de um estudo exploratório, de método comparativo e observacional da maior feira livre da cidade de Olinda – PE. Durante a pesquisa foram realizadas visitas semanais autorizadas pelos feirantes mediante carta de anuência, sendo analisados 37 estabelecimentos classificados por categorias com critérios no mapeamento de risco de contaminação, sendo eles: 1ª – vendas de alimentos sobre a calçada, ficando classificado em alto risco; 2ª – barracas em madeira com cobertura de lona, classificada em médio risco; e 3ª – boxes em alvenaria com ou sem revestimento interno de azulejo branco, classificado de baixo risco. Foram excluídos dessa pesquisa os estabelecimentos que se encontravam fechados durante as visitas na feira livre. Os dados foram coletados em março de 2017 por meio de observação direta e aplicação de check list de verificação de parâmetros de qualidade com as seguintes variáveis: estrutura física, higiene pessoal e procedimentos de manipulação dos alimentos. Os dados coletados foram processados no Word Excel Windows 10, em frequência estatística.

Resultados

Os resultados obtidos evidenciaram 100% de Não Conformidades para todas as variáveis avaliadas. Com relação a estrutura física, observou-se que todas as categorias estavam expostas a focos de vetores, roedores e animais domésticos, não possuíam área externa pavimentada, favorecendo o acúmulo de poeira no local de comercialização, além de odor fétido de esgotos e líquidos decorrentes da decomposição de restos de vegetais. No que tange aos procedimentos de manipulação foi identificado que os alimentos eram armazenados de forma inadequada, sendo utilizadas embalagens não íntegras, sem rotulagem e existência de produtos com prazo de validade vencido. No item higiene pessoal, cabe destacar que todos os feirantes faziam uso de vestimenta com muita sujidade, calçado aberto, sem touca, com unhas sujas e grandes e utilizavam adornos.

Conclusão

Mediante os dados levantados observou-se que os estabelecimentos que comercializam alimentos na maior Feira Livre da cidade de Olinda-PE, não possuíam condições básicas de estrutura e controle dos procedimentos operacionais. A falta de uma legislação específica para feiras, o baixo investimento e a falta de fiscalização por parte das autoridades sanitárias são fatores atenuantes para a qualidade do setor.

Referências

- 1.BEIRÓ, C. F.; SILVA, M. C. Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal. *Universitas: Ciências da Saúde*, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.
- 2.BRASIL. Resolução RDC nº 216 do Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 2004a. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF., 2004.<
- 3.GERMANO, M.I.S; GERMANO P.M.L; KAMEI, C.A.K et al. Manipuladores de alimentos: capacitar é preciso.

Regulamentar será preciso. Revista Higiene Alimentar, v.14, n.78/79, nov/dez, 2000.

4.RODRIGUES, F. M.; VIROLI, S. L. M.; PAVLK, M. C.; SANDI, A. L. S. Avaliação das condições Higiênico-Sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraiso do Tocantins. Revista Científica, v.5, n.1, jan-jun, 2010.

Palavras-chave: AMBULANTES; BOAS PRÁTICAS; HIGIENE

COMIDA E SUAS RELAÇÕES DE SUBJETIVIDADE E AFETO EM UM GRUPO DE TRABALHADORES DE BAIXA RENDA

NATHALIA CESAR NUNES; DANIELA MENEZES NEIVA BARCELLOS; FABIANA BOM KRAEMER; MARIA CLAUDIA DA VEIGA SOARES CARVALHO; SHIRLEY DONIZETE PRADO

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

nattynunes@hotmail.com

Introdução

Alimentação e saúde são temáticas que nos mobilizam cotidianamente na cidade sob múltiplos códigos, valores, distinções e afetos. Neste cenário, estamos imersos em reflexões a partir do papel fundamental do espaço como produtor de subjetividades que repercutem em nossas escolhas alimentares. Poucos são os estudos que relacionam questões sociais com as práticas alimentares de indivíduos de baixa renda. Visto isso, este estudo debruçou-se sobre uma análise das relações sociais nas práticas alimentares de um grupo social de baixa renda e consideramos seus contextos social, cultural, crenças e representações que o compõe em uma época.

Objetivos

Nosso objetivo foi analisar as práticas alimentares de um grupo de trabalhadores em seu espaço de trabalho.

Metodologia

O cenário da pesquisa foi um equipamento público que se destina a ofertar alimentação adequada a preços acessíveis à população da cidade do Rio de Janeiro, o Restaurante Cidadão. O estudo foi de natureza qualitativa e a coleta dos dados realizada através de entrevistas semiestruturadas. O material empírico foi tratado através da Análise do Discurso e o referencial teórico compreendeu as discussões de Bourdieu acerca do conceito de habitus e a discussão acumulada da sociologia e antropologia acerca das práticas alimentares. Foram entrevistados, após assinatura do TCLE, 10 trabalhadores da empresa que faz a gestão do processo produtivo das refeições do local.

Resultados

As escolhas alimentares são realizadas a partir de um cardápio predefinido pelo nutricionista do restaurante, podendo o funcionário se servir à vontade das preparações, com exceção do segundo almoço, pois neste momento, é possível comer apenas o que sobrou depois do fechamento do restaurante ao público. O prazer e a sociabilidade através da alimentação foram observados quando os funcionários se cotizam para a compra de gêneros alimentícios para preparação de uma comida diferente do que é normalmente feito no restaurante como, caldo verde, macarronada e costelinha – o “pratão”. Essa comida era compartilhada por eles e a escolha dos pratos remete a uma lembrança da comida de casa, para partilhar com a família, feita com carinho e cuidado para quem se quer bem. Essa ação em conjunto nos revela que apesar de os trabalhadores poderem comer juntos a comida do Restaurante Cidadão é através da ‘comida feita por eles e para eles’, daquilo que eles elegem para comer e com quem comer, que se cria uma relação ou ainda se fortalece a relação já existente. A comida ‘saborosa e caseira’ expressa o sentido das relações sociais em torno da mesa vinculada às experiências pessoais, o sinal de afeto, reforçando também a ideia de que a alimentação não cumpre somente a função biológica do nutrir. Neste ponto, as questões da memória afetiva suscitada pelos alimentos e da tradição alimentar se entrecruzam aos múltiplos sentidos e significados presentes nos pratos compartilhados por este grupo, e torna-se uma expressão de respeito ao direito de todos a uma boa alimentação, quando se estão consideradas as trocas simbólicas e afetivas no universo de subjetividades dos sujeitos em seus contextos social e cultural.

Conclusão

Diante do exposto, vimos que este processo de escolha alimentar não se dá somente pela opção nutricional, ele é influenciado pelo convívio social cotidiano, que pode estar presente nas relações familiares, nos locais de trabalho, na escola e em outros espaços onde, na relação social, há trocas de experiência que auxiliam na construção do sistema alimentar de cada um.

Referências

BOCLIN, K. L. S.; BLANK, N. Excesso de peso: característica dos trabalhadores de cozinhas coletivas? Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, São Paulo, v. 31, n. 113, p. 41-47, 2006.

BOURDIEU, P. O senso prático. Petrópolis: Vozes, 2011.

BOURDIEU, P. A economia das trocas simbólicas. 6. ed. São Paulo: Perspectiva, 2009.

CARVALHO, M. C. V. S. et al.. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

KAC, G.; PROENÇA, R. P. C.; PRADO, S. D. A criação da área "nutrição" na Capes. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 24, n. 6, p. 905-916, dez. 2011. Disponível em . Acesso em: 28 jun. 2016.

KRAEMER, F. B.; AGUIAR O. B. Gestão de competências e qualificação profissional no segmento da alimentação coletiva. *Rev. Nutr. Campinas*, v. 22, n. 5, p. 609-619, set./out., 2009.

KRAEMER, F. B. Significados da alimentação em programas de distribuição de refeições: o caso dos restaurantes populares no Brasil e dos "comedores sociais" na Espanha. 2014. 124 p. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde). Instituto de Nutrição. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2014.

KRAEMER, F. B.; ARNAIZ, M. G. Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. *Demetra*; v. 10, n. 3, p. 455-466; 2015.

Palavras-chave: alimentação; alimentação coletiva; serviços de alimentação; ciências sociais

COMO AVALIAR HABILIDADES CULINÁRIAS E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO BRASIL? ADAPTAÇÃO TRANSCULTURAL DE UM QUESTIONÁRIO BRASILEIRO

MANUELA MIKA JOMORI; PAULA LAZZARIN UGGIONI; MARIA ELENA ECHEVARRÍA GUANILO; GREYCE LUCI BERNARDO; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; MARTIN CARAHER

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² CUL - City University London, ³ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

mikajomori@yahoo.com.br

Introdução

As habilidades culinárias são incentivadas em políticas públicas de promoção da alimentação saudável no Brasil e no mundo. Contudo, não foram verificados estudos e questionários de avaliação das habilidades culinárias relacionadas à alimentação saudável no Brasil. Identificou-se o questionário desenvolvido e validado na *Clemson University* nos Estados Unidos da América para avaliar o programa de intervenção culinária *Cooking with a Chef*. Este apresenta 64 questões em escalas sobre disponibilidade frutas e vegetais; atitudes, comportamentos e conhecimentos culinários; confiança no consumo e no uso de frutas e vegetais, no preparo e planejamento das refeições, e no uso de técnicas culinárias específicas.

Objetivos

Adaptar transculturalmente o questionário estadunidense de avaliação das habilidades culinárias e alimentação saudável para o Brasil.

Metodologia

Conduziram-se seis estágios: 1) Tradução (duas traduções independentes para o português), 2) Síntese das traduções (discussão entre os tradutores e um pesquisador), 3) Retrotradução (duas traduções independentes para o inglês comparadas com o questionário original e discussão com nutricionistas), 4) Comitê de juizes (oficina de consenso com especialistas e público alvo), 5) Síntese da versão final em português, 6) Pré-teste (questionário autoadministrado online por no mínimo 30 participantes). Analisaram-se as equivalências conceitual, do item, semântica, operacional e de mensuração entre as versões traduzida e original. Os participantes responderam novamente o questionário para avaliação do teste-reteste (após 2 a 4 semanas), obtendo-se coeficiente de correlação intraclassa (*ICC*) para as medidas contínuas e a concordância *kappa* de *Cohen* para dados dicotômicos. A consistência interna foi analisada pelo coeficiente α -Cronbach. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética de Pesquisa em Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (nº 46070215.7.0000.0121).

Resultados

Entre os estágios 1 e 5, adaptaram-se itens de algumas escalas, termos e expressões de difícil tradução para o português (ex: *healthfully*) e técnicas culinárias específicas (ex: *roasting/baking, stemming*). Substituições dos termos e exemplos entre parênteses para esses itens foram incluídos, encontrando-se assim, as equivalências conceitual, semântica e do item com o questionário original. Participaram 48 indivíduos no estágio 6, atingindo um percentual de compreensão do questionário de 90%, bem como as equivalências do item e operacional entre as duas versões. O teste-reteste apresentou de satisfatória a excelente correlação ($ICC=0,69$ a $0,90$) e a escala dicotômica apresentou concordância de moderada à quase perfeita ($k=0,50$ a $0,81$), atingindo a equivalência de mensuração. A consistência interna foi adequada, exceto para as escalas de atitude ($\alpha=0,29$) e comportamento culinários ($\alpha=0,68$).

Conclusão

As equivalências encontradas entre o questionário original e o traduzido possibilitaram disponibilizar um questionário para se avaliar as habilidades culinárias e alimentação saudável no Brasil. As adaptações realizadas nos estágios 1 a 5 demonstraram a complexidade do tema habilidades culinárias, necessitando revisão dos itens que compõem as escalas com baixa consistência interna. Nesse sentido, recomendam-se estudos utilizando o presente questionário, possibilitando delinear estratégias de promoção da alimentação saudável de acordo com as habilidades culinárias identificadas no contexto brasileiro.

Referências

BEATON, D.E.; BOMBARDIER, C.; GUILLEMIN, F.; FERRAZ, M.B. Guidelines for the process of cross-cultural adaptation of self-report measures. *Spine*, v.25, n.24, p. 3186–3191, 2000.

BRASIL. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Série A Normas e Técnicas. Brasília: Ministério da Saúde. 2005. Disponível em: . Acesso em: 15 jan. 2015.

CARAHER, M., DIXON, P.; LANG, T.; CARR-HILL, R. The state of cooking in England: The relationship of cooking skills to food choice. *British Food Journal*, v. 101, n. 8, p. 590-609, 1999.

CONDRASKY, M.D.; WILLIAMS, J.E.; CATALANO, P.M.; GRIFFIN, S.F. Development of psychosocial scales for evaluation the impact of a Culinary Nutrition Education program on cooking and healthful eating. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 43, n. 6, p. 511-516, 2011.

REICHENHEIM, M.; MORAES, C.L.M. Operationalizing the cross-cultural adaptation of epidemiological measurement instruments. *Revista de Saúde Pública*, v.41, n.4, p.1-9, 2007b.

Palavras-chave: comportamento culinário; atitude culinária; preparo das refeições; escala; tradução

COMPARAÇÃO ENTRE A ESCOLHA DE IOGURTES OU BEBIDAS LÁCTEAS POR NUTRICIONISTAS E SEUS FAMILIARES: ESTUDO PILOTO UTILIZANDO DADOS VISUAIS

ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; ANA CAROLINA FERNANDES; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES;
ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições

ac.mazzonetto@gmail.com

Introdução

Os laticínios estão entre os grupos de alimentos mais adquiridos pelos brasileiros. Em censo realizado em um supermercado, observou-se grande variedade de tipos de iogurtes e bebidas lácteas, bem como de informações nos rótulos, que podem influenciar na compra.

Objetivos

Comparar, entre nutricionistas e seus familiares, as motivações para escolha de iogurtes ou bebidas lácteas em supermercado.

Metodologia

Estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH/UFSC:1053080). Participaram nutricionistas membros de um grupo de pesquisa que estuda rotulagem de alimentos e seus familiares, de outras profissões. Em um supermercado de pequeno porte localizado na região metropolitana de Florianópolis, SC, os participantes foram solicitados a escolher um iogurte ou bebida láctea utilizando a técnica de 'pensar alto'. Foram estimulados a explicar o raciocínio por trás da sua escolha, mencionando os motivos para a seleção dos alimentos. As falas e as imagens foram gravadas utilizando câmera GoPro Hero 3® posicionada no ombro dos participantes.

Resultados

Participaram nove nutricionistas, do sexo feminino e sete familiares (maridos, noivos, genro ou filhos), dos quais seis eram homens e uma era mulher. A idade média foi de 30,5 anos, variando de 18 a 62. As nutricionistas que, em geral, tinham opinião formada sobre os alimentos em questão, identificaram nos rótulos a lista de ingredientes e descartaram produtos por causa de ingredientes específicos. Todas optaram por iogurtes naturais, isentos de açúcares e adoçantes, sem conservantes, espessantes ou outros aditivos alimentares. Mais da metade optou pelo mesmo produto, uma embalagem de um litro de iogurte natural e integral. Por outro lado, nenhum dos familiares optou por iogurte natural, mas por produtos com sabores de frutas. Eles observaram os rótulos de forma mais rápida e geral, leram as alegações no painel frontal e guiaram parcialmente suas escolhas por elas. Poucos se atentaram à lista de ingredientes, e aqueles que o fizeram não identificaram ingredientes que direcionassem positiva ou negativamente a sua escolha. Guiaram suas escolhas principalmente por sabor, preço, características da embalagem e alegações no painel frontal.

Conclusão

Observou-se diferença entre as escolhas de iogurtes e bebidas lácteas feitas por mulheres nutricionistas e aquelas feitas por seus familiares, majoritariamente homens. Embora aparentemente o supermercado disponha de ampla variedade de produtos lácteos, os resultados indicam que, para as nutricionistas participantes, as características de um iogurte desejável são semelhantes: iogurte natural, sem açúcar ou aditivos alimentares. Enquanto as nutricionistas recorreram à lista de ingredientes, a maioria dos familiares não o fez, observando, entre outros fatores, as alegações no painel frontal. Isso demonstra a necessidade de alegações claras e fidedignas, bem como a importância de educação em saúde no sentido do entendimento do que significa a lista de ingredientes. É importante ressaltar que esse grupo de nutricionistas tem contato profissional com a temática de rotulagem de alimentos. Cabe destacar que os grupos diferiram com relação ao sexo. Portanto, fica a dúvida se os resultados seriam diferentes se toda a amostra fosse formada por mulheres nutricionistas e não nutricionistas, posto que pesquisas indicam que geralmente as mulheres são mais preocupadas com questões de saúde e podem ter maior atenção ao rótulo dos alimentos.

Referências

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

MACHADO, M. L. Comparação entre a composição nutricional e a Informação Nutricional Complementar de alimentos

industrializados direcionados e não direcionados a crianças. 2014. 149 f. Dissertação, Programa de Pós Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina

O'BRIEN, M. C.; MCCONNON, A.; HOLLYWOOD, L. E.; CUSKELLY, G. J.; BARNETT, J.; RAATS, M.; DEAN, M. Let's talk about health: shoppers' discourse regarding health while food shopping. *Public Health Nutrition*, p.1-10, 2014.

REICKS, M.; SMITH, C.; HENRY, H.; REIMER, K.; ATWELL, J.; THOMAS, R. Use of the think aloud method to examine fruit and vegetable purchasing behaviors among low-income African American women. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 35, p. 154–160, 2003.

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; informação nutricional; dados visuais; pesquisa qualitativa; escolha alimentar

COMPARATIVO DA PEGADA DE CARBONO NO CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS NO BRASIL

VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

A produção de alimentos e refeições causam impactos ao meio ambiente. O aquecimento global é um desses impactos, provocado pelos gases de efeito estufa, especialmente pelo dióxido de carbono ou gás carbônico (CO₂). A Pegada de Carbono (PC) é um índice que mede o impacto das atividades do homem sobre a natureza, a partir da quantidade de dióxido de carbono que elas emitem.

Objetivos

Quantificar a pegada de carbono relacionada ao consumo alimentar médio per capita de alimentos fora do lar pela população brasileira.

Metodologia

Estudo transversal quantitativo com utilização de dados da Tabela 1.1 da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-09 (IBGE, 2010). Foram selecionados os alimentos consumidos por aquisição in natura de acordo com o trabalho de Strasburg e Jahno (2016). Foi desenvolvida no software Microsoft Excel® uma tabela para o cálculo do per capita da PC dos alimentos. O valor energético dos alimentos foi calculado pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos TACO (NEPA, 2011) e a Pegada de Carbono com os dados de referência de Wilson (2017).

Resultados

Os alimentos de origem animal apresentaram seis itens: carnes bovina, suína e de aves; ovos; leite integral e queijos e correspondem a um consumo per capita diário de 161,4 gramas(g), fornecendo um total de 222,32 kcal/dia (19,7% do total). Em relação a PC registram 1819,67 g/dia o equivalente de 8,19 gCO₂ por kcal de alimento. Os alimentos de origem vegetal foram agrupados por: 1) folhosos e hortaliças (seis): alface, couve, repolho, abóbora, tomate e batata inglesa; 2) frutas (oito): abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, manga, melancia e tangerina; 3) grãos, farinhas e derivados (seis): arroz, milho, feijão, farinha de mandioca, massas e pão. Esses alimentos apresentam um consumo médio diário de 356 g e fornecem 907,22 kcal (80,3% do total). A PC desses itens totalizou 1660,74 g/dia, correspondendo a 1,83 gCO₂ por kcal de alimento. Os resultados encontrados apontaram um consumo diário per capita de 517,4g de alimentos e uma PC de 3480,4 gCO₂/dia sendo que os produtos de origem animal apresentam 4,5 vezes mais impacto da pegada de carbono em relação as calorias fornecidas, sendo dessa forma menos ecoeficientes.

Conclusão

Os alimentos de origem animal representam um maior impacto ambiental na pegada de carbono mesmo o seu consumo sendo menor em quantidade. Os hábitos de consumo alimentar da população devem ser constantemente avaliados, tanto para avaliar os aspectos nutricionais como também para estimar os impactos para o meio ambiente.

Referências

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro; 2010.

NEPA. 2011. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Campinas, SP. Disponível em: < <http://www.unicamp.br/nepa/taco/> >. Acesso em: 12 set. 2017.

STRASBURG, V. J.; JAHNO. Pegada hídrica no consumo per capita de alimentos no Brasil [recurso eletrônico]. XXIV Congresso Brasileiro de Nutrição. Revista da Associação Brasileira de Nutrição. São Paulo. v. 1, n. 1, 2016, 2 f.

WILSON, L. Shrink that Footprint (website). Carbon Intensity of Eating: gCO₂e/kcal. Disponível em: < <http://shrinkthatfootprint.com/food-carbon-footprint-diet> >. Acesso em: 22 set. 2017.

Palavras-chave: consumo de alimentos; impactos ambientais; pegada de carbono

COMPOSIÇÃO DAS LANCHEIRAS DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE SANTA MARIA – RS

SUELLEN KARSTEN FAVARIN; DÂNIELE GIACOMELLI TADIELO; LUCINANA PONTELLI FLORES; FERNANDA DA ROSA CARDOSO; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

suellenkfavarin@outlook.com

Introdução

A idade escolar, é o período de crescimento com maiores necessidades nutricionais, essa fase segue entre sete e dez anos de idade. É na fase escolar que acontece o fenômeno de repleção energética como forma de armazenar energia para o corpo se preparar para o estirão pubertário, um crescimento intenso que acontecerá no início da adolescência. Com isso, é muito importante um balanço energético na criança, ou seja, o equilíbrio entre a necessidade e a ingestão de nutrientes, o que irá influenciar na evolução de seu crescimento. Cada vez mais as crianças vêm sofrendo com a sociedade moderna, principalmente em relação à alimentação, que sofreu muitas modificações com a industrialização, com isso os alimentos trazem malefícios à saúde, por possuírem aditivos, como corantes, estabilizantes e conservantes, além de sódio, açúcar e gorduras. Também os rótulos apresentam propagandas atrativas, o que influencia diretamente no consumo excessivo destes alimentos.

Objetivos

Avaliar a composição nutricional das lancheiras de escolares.

Metodologia

O presente estudo, trata-se de um estudo descritivo oriundo do diagnóstico para as ações educativas do Estágio em Alimentação Escolar do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano. Foi realizado no mês de abril de 2017 em um Instituto Estadual de Ensino, localizado na região central de Santa Maria, RS. Cada aluno recebeu a seguinte questão “No dia de hoje, se você trouxe lanche, o que é?”. Onde a questão foi respondida de acordo com o conteúdo da sua lancheira. O público alvo deste estudo foram 62 escolares do quarto e quinto ano, de ambos os sexos e com idades entre oito e 12 anos.

Resultados

Foram avaliadas 35 lancheiras, ou seja, no dia da pesquisa mais de 40% dos alunos não levaram nenhum tipo de alimento na lancheira. Pode-se observar que mais da metade apresentou mais de um tipo de alimento nas lancheiras. Destes, 49% trouxeram bolachas recheadas e 29% optou por suco industrializado e outros tipos de lanches, como cereais, refrigerantes, salgadinhos industrializados, entre outros. Em relação as frutas, apenas 7 escolares levaram este tipo de lanche e 11% optaram por sanduíches e achocolatados industrializados. Já em cada turma, no quinto ano a prevalência de bolachas recheadas e sucos industrializados é maior, comparada com o quarto ano. Bem como, a prevalência de frutas e bolos caseiros é maior no quarto ano. Uma explicação pode ser que o tempo de acesso a mídia aumenta com a idade, bem como a autonomia na escolha do lanche. Logo observou-se lanches mais saudáveis no quarto ano.

Conclusão

Pode-se concluir que a composição das lancheiras dos alunos pesquisados está inadequada, pela prevalência de alimentos industrializados e pouca presença de frutas. O ambiente escolar é um espaço fundamental para promover bons hábitos, disseminar conhecimento e contribuir para a qualidade de vida dos alunos, a parceria entre escola, família e escolares deve ser planejada para a realização de ações educativas sobre alimentação. Esse espaço é privilegiado e propício para a formação dos hábitos alimentares saudáveis na infância, pois, é nesse momento que a criança adquire comportamentos, inclusive os alimentares. Para uma melhor resposta, opções de preparações rápidas e saudáveis poderiam ser sugeridas para a composição do lanche escolar, diminuindo a frequência de bolachas recheadas e outros alimentos industrializados.

Referências

BERTIN, R. L., et al. Estado nutricional, hábitos alimentares e conhecimentos de nutrição em escolares. Rev Paul Pediatr. Blumenau, v.28, n.3, p.303-308, 2010.

MAKUT, T. T., et al., Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. Rev Paul Pediatr. São Paulo, v.29, n.2, p.157-163, 2011.

Palavras-chave: Hora do lanche; Alimentação escolar ; Alimentação infantil ; Crianças

COMPOSTAGEM DE RESÍDUOS SÓLIDOS ORGÂNICOS GERADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

RAQUEL THAÍS PIRES MARQUES; LUCILÉIA GRANHEN TAVARES COLARES; ALINE GOMES DE MELLO DE OLIVEIRA; VERÔNICA OLIVEIRA FIGUEIREDO; ISIS CASTRO GOMES DA COSTA; ANDRÉ LUIZ FERREIRA MENESCAL CONDE

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro, ² COMLURB - Companhia Municipal de Limpeza Urbana
isiscastro.gomes@gmail.com

Introdução

A crescente geração de resíduos sólidos no mundo tem sido atribuída ao crescimento populacional, urbanização e mudança no estilo de vida. Os resíduos orgânicos representam mais que 60%¹ e estão relacionados com o desperdício de alimentos, sendo fundamental a gestão adequada dos mesmos com foco na redução na fonte geradora, tratamento/reciclagem e destinação final. A compostagem em reator é um método viável para tratar esses resíduos, por ser relativamente barato, ocupar pouco espaço e resultarem composto orgânico que pode ser usado na agricultura. Porém, alguns parâmetros devem ser monitorados durante esse processo como temperatura, umidade e pH, a fim de verificar a estabilidade do composto².

Objetivos

Avaliar o processo de compostagem em reator de restos alimentares gerados no restaurante universitário central da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Metodologia

O trabalho foi realizado no período de maio a setembro de 2017, com as etapas: Montagem do reator; Preparo dos materiais (restos alimentares, folhas secas e cepilho de madeira); Introdução dos resíduos no reator e monitoramento da temperatura, umidade e pH, seguindo a norma do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento³. Os parâmetros foram aferidos no topo e no fundo do reator, diariamente, até o trigésimo dia do processo de compostagem, seguida de aferição semanal até o 138º dia. Foram utilizados termo higrômetro digital da marca Incoterm para aferição de temperatura e umidade, e pHgâmetro de solo para medição de pH.

Resultados

O restaurante universitário produz e distribui 3.100 almoços e 1.000 jantares por dia e gera, em média, 0,2 kg de resíduos orgânicos por comensal, sendo 45% de restos alimentares. O reator foi montado a partir de um tambor de plástico de 200 L com tampa removível perfurada para possibilitar a troca gasosa com o meio externo. No fundo foi instalada tela de nylon e torneira para separar o composto do líquido formado (chorume) e coletá-lo. Os restos alimentares (60%) foram misturados às folhas secas (15%) e cepilho de madeira (25%), que funcionaram como agentes de volume para favorecer a decomposição aeróbia, pelos microrganismos presentes. Após a homogeneização foram inseridos no reator 60 Kg de resíduos, sendo iniciado o processo de monitoramento da temperatura, umidade e pH. A temperatura inicial foi de 25°C, atingindo no sétimo dia temperatura termofílica, que permaneceu por quatro dias (48 a 42°C), suficiente para destruição de microrganismos patogênicos. Foram observadas maiores temperaturas no topo do reator, devida a maior troca gasosa, terminando o processo com 26°C. A umidade inicial e final foi 70% e 50%, respectivamente. O pH inicial foi 6,0 e o final, 7,0. Ao avaliar o processo pode-se verificar que a partir do trigésimo dia os parâmetros apresentaram estabilidade, atestando a baixa atividade microbiana e a transformação da matéria orgânica em composto.

Conclusão

A compostagem em reator se mostrou bastante viável para o tratamento dos restos alimentares do restaurante universitário. O monitoramento da temperatura, umidade e pH auxiliou na verificação da estabilidade do composto. Há necessidade de investimento na gestão dos resíduos sólidos priorizando a redução na fonte geradora. O aumento de escala do reator proposto poderá tratar maior quantidade de resíduos sólidos orgânicos e assim reduzir a quantidade a ser direcionada aos aterros sanitários, minimizando os gastos com a coleta desses resíduos e os impactos ambientais negativos advindos da sua disposição final.

Referências

1. THI, N.B.D., KUMAR, G., LIN, C.Y. An overview of food waste management in developing countries: current status and

future perspective. J. Environ. Manag. 157:220–229, 2015.

2. CAMPOS, S.X. DE; CUNHA, K.M. DA; ZITTEL, R.; COLARES, L.G.T. Home Composting Using Facultative Reactor. in: Mihai, F.C. Solid Waste Management in Rural Areas. Romania: INTECH, 2017. 189p.

3. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de métodos analíticos oficiais para fertilizantes minerais, orgânicos, organominerais e corretivos / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial; Murilo Carlos Muniz Veras (Org.) – Brasília: MAPA/SDA/CGAL, 2014. 220 p.

Palavras-chave: resíduos sólidos; tratamento; restaurante universitário; compostagem

CONDIÇÕES DE AMBIÊNCIA NO SETOR DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARLOS RODRIGO NASCIMENTO DE LIRA; SULAMITA OLIVEIRA GONZAGA; JOELI SILVA DE SOUZA; MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA FONSECA

¹ ENUFBA - Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia
sulamitagonzaga@gmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição configura-se como um ambiente de alta produtividade em tempo limitado, com condições de ergonomia, ambiência e físico-estrutural que interferem diretamente na saúde do trabalhador. Desta forma, quando da presença de equipamentos inadequados, condições de ambiência inapropriadas, podem acarretar no trabalhador situações de insatisfação, cansaço excessivo, queda na produtividade, problemas de saúde e acidentes de trabalho (ABREU et al., 2002).

Objetivos

Analisar as condições de ambiência do setor de higienização dos utensílios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

Estudo de natureza qualitativa realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia no período de janeiro de 2017. Para avaliação das condições de ambiência utilizou-se um checklist, elaborado tendo como base a legislação Resolução da Diretoria Colegiada- nº216/2004 (BRASIL, 2004), incluindo apenas os itens referentes à ambiência. O checklist elaborado constou de itens de verificação sobre a ambiência da área, a saber: iluminação; ventilação, temperatura, e umidade; e ruído. O checklist foi preenchido por meio de observações diretas no setor. A análise dos dados empregada foi do tipo descritiva, a partir do recurso Microsoft Office Excel 2010.

Resultados

Durante as observações em campo, pôde-se perceber que a iluminação do setor era do tipo artificial, através do uso de lâmpadas fluorescentes. A iluminação apresentava-se distribuída de forma uniforme no setor, o que favorecia boa visualização durante o processo de higienização dos utensílios, e garantindo conforto físico e mental aos trabalhadores. As luminárias estavam protegidas contra queda e explosão, conforme recomenda a RDC nº 216/2004 (BRASIL, 2004). Com relação à temperatura, percebeu-se que os horários com maior elevação foram no período da tarde, pois acontecia a preparação do jantar e a finalização do almoço, estando todos os caldeirões da área de cocção ligados e ficando muito próximo da área em estudo. A área também não disponibilizava de exaustores, o que auxiliaria na renovação de ar do ambiente. A refrigeração da área foi apontada pelos trabalhadores como deficiente em seu ambiente de trabalho. Sabe-se que a permanência das pessoas por longos períodos em lugares de elevadas temperaturas pode ocasionar alterações fisiológicas no organismo (ASTETE, 1995). O ruído no ambiente era constante, devido ao atrito entre as painéis e tampas no momento de higienização e guarda das mesmas. Além do ruído das demais áreas, devido à ausência de porta no setor estudado. As consequências de um ambiente de trabalho com ruído elevado são principalmente a fadiga e irritação aos trabalhadores com consequente interferência na execução das atividades (SANT'ANA, 2012).

Conclusão

Com os achados, foi possível observar que o setor encontrava-se com alguns pontos em desacordo com o preconizado pela literatura pertinente, como a temperatura e o ruído. Em contrapartida, a iluminação foi o item que mais se encontrou em adequação. Assim, como sugestão de melhoria no quesito temperatura e unidade, a aquisição de ar-condicionado e/ou exaustor diminuiria o superaquecimento do setor, a colocação de uma porta para evitar escapamento do ar-condicionado também se mostra uma válida opção para manter uma temperatura agradável no ambiente. Quanto ao elevado ruído, à aquisição e orientação quanto ao uso de protetores auriculares para os trabalhadores se mostra como uma importante forma de protegê-los da longa exposição ao ruído.

Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ARAÚJO, R. M. V. Fatores de Risco Ambiental para Trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista de Nutrição em Pauta, São Paulo, ano X, n. 57, p. 46-49, Novembro/Dezembro, 2002.
ASTETE, M. W.; GIAMPAOLI, E.; ZIDAM, L. N. Riscos físicos. São Paulo: Fundacentro, 1995.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2004.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento Físico - Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Saúde do Trabalhador; Ambiente de Trabalho

CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS COZINHAS DE ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE

ANA RAFAELA DE ALMEIDA BARROS; BRUNA MERTEN PADILHA; MÔNICA REGINA ALVES XAVIER GAIA; VALMIR ALVES DA SILVA

¹ PMRL - Prefeitura Municipal de Rio Largo
ana.barros@globo.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes e estabelece que a alimentação escolar deve ser composta por alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis (BRASIL, 2013). Sabe-se que a obtenção de alimentos seguros está intimamente relacionada às condições higiênico-sanitárias do local de produção das refeições às legislações vigentes (BRASIL, 2004).

Objetivos

Avaliar as condições higiênico-sanitárias das cozinhas de escolas públicas de ensino fundamental de Rio Largo-AL.

Metodologia

Estudo observacional, realizado entre julho e agosto de 2017, em 18 escolas. As condições higiênico-sanitárias das cozinhas foram avaliadas durante visita técnica dos nutricionistas da Secretaria de Educação, através da aplicação de uma lista de verificação (check-list) (CECANE/FNDE, 2012) composta por 99 itens, distribuídos em 6 categorias: edifícios e instalações da área de preparo de alimentos; equipamentos para temperatura controlada; manipuladores; recebimento de gêneros; processos e produções; e higienização ambiental. Os dados foram tabulados e analisados no software “Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar”, versão 1.0, 2012 (CECANE/FNDE, 2012), que gera um relatório de adequação às condições higiênico-sanitárias de cada unidade escolar e classifica o risco sanitário. Calcularam-se as médias e o desvio-padrão de cada categoria avaliada.

Resultados

Observou-se que 55,6% (n=10) e 44,4% (n=8) das cozinhas das escolas avaliadas apresentaram risco sanitário regular e alto, respectivamente. Em média, a categoria que apresentou menor percentual de adequação foi a de higienização ambiental ($34,3 \pm 12,3\%$), enquanto que a categoria de recebimento de gêneros foi a que apresentou melhor percentual de adequação ($95,7\% \pm 15,0$). Para a categoria de manipuladores, foi verificado percentual de adequação de 57,0% ($\pm 10,6$). Em 100% das escolas identificou-se inadequação das instalações físicas da cozinha e ausência de refeitório.

Conclusão

As cozinhas das escolas avaliadas apresentaram inadequadas condições higiênico-sanitárias, tendo sido categorizadas como em risco sanitário regular e alto. Tal evidência sugere um comprometimento relevante da qualidade higiênico sanitária das cozinhas e na segurança alimentar das refeições servidas aos escolares. Com isso, constata-se a necessidade de capacitações contínuas com os manipuladores e adequação às legislações sanitárias para garantia da segurança alimentar dos estudantes.

Referências

BRASIL. Resolução/FNDE/CD nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, jun. 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, set. 2004.

CECANE/FNDE – Centro Colaborador em Nutrição e Alimentação do Escolar, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Ferramentas para as Boas Práticas na Alimentação Escolar, versão 1.0. Brasília, 2012.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Boas Práticas de Fabricação; Lista de Verificação

CONDUTAS DE SUSTENTABILIDADE NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA; MARTINE ELIZABETH KIENZLE HAGEN; DESIRÉE DE SOUZA MEDEIROS; JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
dialu73@hotmail.com

Introdução

A evolução da agricultura, a globalização e, acima de tudo, o crescimento tecnológico resultaram em mudanças significativas nos processos alimentares. Acompanhando essa evolução, é imprescindível considerar as questões socioambientais relacionadas a esse processo, em especial no âmbito da produção de refeições. Em unidades de alimentação e nutrição existem muitas questões a serem trabalhadas como: utilização de energia elétrica nos equipamentos e na iluminação; utilização de gás no preparo das refeições; organização e otimização de uso dos equipamentos; utilização racional da água; manejo correto dos resíduos recicláveis após utilização; manejo adequado de resíduos orgânicos; óleo de descarte para reaproveitamento; e escolhas alimentares ecologicamente sustentáveis que respeitem a safra e a oferta de alimentos orgânicos e regionais.

Objetivos

Identificar, no processo produtivo de refeições, adequação de condutas relacionadas à sustentabilidade.

Metodologia

O trabalho foi realizado nos cinco restaurantes universitários da Universidade Federal do Rio Grande do Sul em Porto Alegre, assim identificados: RU1, RU2, RU4, RU5, RU6, que funcionam oferecendo café da manhã, almoço e jantar, totalizando 11.000 refeições/dia. Para identificação das condutas foram aplicadas três listas de verificação divididas em blocos como segue: Lista 1) Escolhas alimentares (análise de cardápio e fichas técnicas; Lista 2) Separação de resíduos e descarte de óleo; Lista 3) Utilização de água, energia, equipamentos e utensílios. A aplicação das listas de verificação ocorreu uma vez em cada um dos restaurantes e foi realizada por uma aluna do curso de graduação em Nutrição.

Resultados

Os resultados estão expressos em percentuais de adequação por blocos, para cada um dos restaurantes. Para as escolhas alimentares houve percentual de adequação de 83% para o RU1, 83% para o RU2, 66% para o RU4, 100% para o RU5 e 66% para o RU6. Com relação à separação de resíduos os percentuais de adequação foram de 71% para o RU1, 42% para o RU2, 62% para o RU4, 62% para o RU5 e 87% para o RU6. Para utilização de água, energia, equipamentos e utensílios os percentuais obtidos foram 29% para o RU1, 68% para o RU2, 55% para o RU4, 52% para o RU5 e 47% para o RU6.

Conclusão

A partir da aplicação das listas de verificação pôde-se observar que para todos os blocos investigados houve percentuais baixos de adequação havendo alguma variação entre os restaurantes. Os blocos que tratam do uso de energias como água, luz, equipamentos e utensílios e da gestão dos resíduos gerados nos serviços, apresentam percentuais de adequação mais baixos chamando a atenção para a necessidade do planejamento e implementação de estratégias a fim de se reduzir o desperdício dessas energias de se programar um plano de gestão dos resíduos nas unidades estudadas.

Referências

1. ADA. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: food and nutrition professionals can implement practices to conserve natural resources and support ecological sustainability. J Am Diet Assoc. 2007; 107:1033-43. doi 10.1016/j.jada.2007.04.018.
2. Garcia RWD. Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr Campinas. 2003; 16:483-92.
3. Proença RPC. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc Cult. 2010; 64:43-7.
4. Veiros MB, Proença RPC. Princípios de sustentabilidade na produção de refeições. Nutrição em Pauta. Mai/jun

2010:45-49.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Gestão de resíduos; Gestão de energia

CONSUMO ALIMENTAR DE PESCADO E FRANGO “CONGELADO” EM COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO ESTADO DO AMAZONAS

LUÍS ENRIQUE GAINETTE PRATES

¹ UEA - Universidade do Estado do Amazonas

lprates@uea.edu.br

Introdução

A maior parte dos estudos sobre mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil tem como foco as populações urbanas do Sul, Sudeste e Nordeste (ADAMS; PIPERATA, 2014), negligenciando as populações rurais, particularmente na Amazônia (PIPERATA *et al.*, 2011). Os trabalhos sobre esta temática têm demonstrado a existência de uma relativa instabilidade nos sistemas de subsistência locais (VAN VLIET *et al.*, 2015), principalmente no que tange às principais fontes de energia – mandioca e peixe (NARDOTO *et al.*, 2011), e uma crescente dependência de produtos alimentares industrializados e importados de outras regiões do país (SARTI *et al.*, 2015).

Objetivos

Estimar e comparar o consumo alimentar de pescado e de frango “congelado” em comunidades ribeirinhas do Alto Solimões, Estado do Amazonas.

Metodologia

Estudo realizado entre junho-agosto/2016, em 3 comunidades rurais do oeste do Amazonas. Estudou-se o consumo alimentar de 52 domicílios: *Terezina III* (Tabatinga), 26 residências; *Capacete* (Benjamin Constant), 13; *Novo São Francisco* (Benjamin Constant), 13. O método usado foi o recordatório de 24 horas, em seis dias seguidos. As informações foram convertidas em valores de energia e proteína usando-se tabelas de composição química de alimentos. Foi usado o teste ANOVA, com programa estatístico SPSS 13.0, $p < 0,05$. O estudo foi aprovado pelo CEP da Universidade do Estado do Amazonas, parecer 835.792.

Resultados

A dieta energética de Novo São Francisco se baseia no pescado (28,7%), farinha de mandioca (19,2%), banana (14%) e cereais (12,2%). O frango “congelado” (6,7%) foi outra importante fonte energética de origem animal. Com relação ao consumo proteico, a dieta da comunidade está baseada no pescado (52%), frango “congelado” (20%), carne bovina (11,2%), carne de caça (2,8%) e leite (2,8%). Os dados energéticos de Capacete diferem de Novo São Francisco no que diz respeito à principal fonte energética. Aqui, a mandioca (50,3%) superou o pescado (18%). Com relação à ingesta proteica, o pescado representou 57,8% do total consumido, seguido do frango “congelado” (12%) e da carne de caça (10,7%). Em Terezina III, as principais fontes energéticas foram a mandioca (26,5%), banana (22,8%), pescado (19%), cereais (10,8%). Em termos de consumo proteico, a maior contribuição foi dada pelo pescado (47,2%), seguido pelo frango “congelado” (17,2%), carne de caça (10,5%) e carne bovina (8,4%). A contribuição energética dos alimentos nas comunidades mostrou diferenças estatisticamente significativas para o pescado ($p=0,0001$) e para o frango “congelado” ($p=0,0037$). Com relação à ingesta proteica, apenas o pescado ($p=0,0003$) mostrou diferença significativa. Na comparação do consumo total das comunidades, verifica-se diferença significativa apenas na ingesta de energia entre as comunidades ($p < 0,0001$).

Conclusão

Confirmou-se a grande dependência alimentar do pescado e da mandioca na Amazônia. Contudo, os resultados apontam para um quadro diversificado e já dependente do frango produzido em outras regiões do Brasil, com relação à dieta nas comunidades rurais. O aumento do poder aquisitivo, a partir dos programas de transferência de renda, se reflete diretamente no consumo alimentar das comunidades. As variáveis socioeconômicas têm dimensões expressivas dentro dos processos de escolha e aquisição de alimentos, conformando um repertório alimentar mais “urbanizado”, onde os alimentos industrializados ganham cada vez mais importância.

Referências

ADAMS, Cristina; PIPERATA, Barbara A. Ecologia humana, saúde e nutrição na Amazônia. In: VIEIRA, Ima Célia Guimarães; TOLEDO, Peter Mann de; SANTOS-JR., Roberto Araújo Oliveira (Eds.). **Ambiente e Sociedade na Amazônia** : uma abordagem interdisciplinar. Rio de Janeiro: Garamond, 2014. p. 341-378.

NARDOTO, Gabriela B.; MURRIETA, Rui Sérgio S.; PRATES, Luís Enrique G.; ADAMS, Cristina; GARAVELLO, Maria Elisa; SCHOR, Tatiana; MORAES, André; RINALDI, Fernando D.; GRAGNANI, Juliana G.; MOURA, Edila A.; DUARTE-NETO, Paulo J.; MARTINELLI, Luiz A. Frozen chicken for wild fish: nutritional transition in the Brazilian Amazon region determined by carbon and nitrogen stable isotope ratios in fingernails. **American Journal of Human Biology**, v. 23, p. 642-650, 2011.

PIPERATA, Barbara A.; SPENCE, Jennifer E.; DA-GLORIA, Pedro; HUBBE, Mark. The nutrition transition in Amazonia: rapid economic change and its impact on growth and development in ribeirinhos. **American Journal of Physical Anthropology**, v. 146, n. 1, p. 1-13, 2011.

SARTI, Flávia M.; ADAMS, Cristina; MORSELLO, C.; VAN VLIET, Nathalie; SCHOR, Tatiana; YAGÜE, Blanca; TELLEZ, Leady; QUICENO-MESA, María P.; ANTIA, Daniel Cruz. Beyond protein intake: bushmeat as source of micronutrients in the Amazon. **Ecology and Society**, v. 20, n. 4, p. 1-15, 2015.

VAN VLIET, Nathalie; QUICENO-MESA, María Paula; CRUZ-ANTIA, Daniel; TELLEZ, Leady; MARTINS, Cristian; HADEN, Ênio; OLIVEIRA, Michael R.; ADAMS, Cristina; MORSELLO, Carla; VALENCIA, Lorena; BONILLA, Tamara; YAGÜE, Blanca; NASI, Robert. From fish and bushmeat to chicken nuggets: the nutrition transition in a continuum from rural to urban settings in the Tri Frontier Amazon region. **Ethnobiology and Conservation**, v. 4, n. 6, p. 1-12, 2015.

Palavras-chave: Alto Solimões; Comunidades Tradicionais; Ecologia Nutricional

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS PELOS UNIVERSITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ

MARCELLI MELLO FERREIRA; TAMIRES SILVA DOS REIS; HELLEN MARIA SOARES NUNES; CRISTIANE GORGATI GUIDORENI; ALINE CRISTINA TEIXERA MALLET; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

¹ UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda
marcelli_mello@hotmail.com

Introdução

O alimento ultraprocessado é aquele preparado exclusivamente pela indústria alimentícia envolvendo diversos processos e etapas. Normalmente, na sua formulação está presente vários ingredientes como o sal, açúcar, gorduras, e substâncias de uso exclusivamente industrial, por exemplo, os espessantes, emulsificantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários outros tipos de aditivos. Para diferenciar os alimentos ultraprocessados dos alimentos processados é necessário avaliar a lista de ingredientes dos produtos alimentícios. Os alimentos ultraprocessados vêm sendo consumidos como substitutos dos alimentos in natura, como as frutas e legumes, ou minimamente processados devido principalmente à sua praticidade e baixo custo. Por serem ricos em calorias, açúcar, gorduras, entre outros ingredientes, tem em sua composição nutricional um desequilíbrio e quando consumidos em excesso pela população pode favorecer o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis (BRASIL, 2014). Por isso, é importante a realização de intervenções com intuito de reduzir a ingestão desse grupo de alimentos (BIELEMANN, SANTOS MOTTA, MINTEN et al., 2015).

Objetivos

Diante do relatado este trabalho teve como objetivo investigar o consumo de alimentos ultraprocessados em substituição ao consumo de arroz e feijão pelos universitários, no município de Volta Redonda, RJ.

Metodologia

Este estudo caracterizou-se pelo delineamento descritivo e quantitativo realizado no município de Volta Redonda - RJ, em um Centro Universitário, no período de agosto a setembro de 2017, com alunos matriculados no curso de nutrição, que demonstraram interesse em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), e atenderam aos critérios de inclusão da pesquisa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA sob o CAAE: 71434117.1.0000.5237. Os dados foram coletados a partir de um questionário que continha questões relacionados à frequência e consumo dos alimentos ultraprocessados.

Resultados

Participaram da pesquisa 179 alunos do curso de nutrição, com a média de idade de $22,54 \pm 3,04$ anos, com idade mínima 17 anos e máxima 66 anos, sendo que 82,68% (n=148) eram do sexo feminino e 17,32% (n= 31) do sexo masculino. Em relação ao consumo de alimentos ultraprocessados substituindo as refeições principais, a maioria dos universitários (83,64%) respondeu que não trocava suas refeições pelo consumo destes alimentos. Dentre os alimentos ultraprocessados consumidos, os mais citados foram os lanches, os alimentos congelados, os biscoitos, os refrigerantes, as batatas fritas, as pizzas e os nuggets. Com relação a frequência do consumo observou-se que 19,55% consomem 2 vezes por semana, 17,32% nos finais de semana, e apenas 1,68% diariamente.

Conclusão

Pode-se concluir que o consumo de alimentos ultraprocessados em substituição ao arroz e feijão é baixo entre os universitários participantes da pesquisa.

Referências

BIELEMANN, R.M; SANTOS MOTTA, J.V; MINTEN, G.C; HORTA, B.L; GIGANTE, D.P. Consumo de alimentos ultraprocessados e impacto na dieta de adultos jovens. Revista de Saúde Pública, v. 49, p. 1-10, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Palavras-chave: Consumo; Ultraprocessados; Estudantes

CONSUMO DE ÁLCOOL E DISLIPIDEMIAS EM PARTICIPANTES DO ESTUDO LONGITUDINAL DE SAÚDE DO ADULTO – ELSA-BRASIL

OSCAR GEOVANNY ENRIQUEZ MARTINEZ; MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA

¹ UFES - Universidade Federal do Espírito Santo
ndoscar.enriquez@gmail.com

Introdução

INTRODUÇÃO A prevalência de dislipidemias está aumentando em todo o mundo. Sua associação com o consumo de álcool ainda não é clara, tendo lacunas no conhecimento sobre esta relação, nem com o tipo de bebida alcoólica, nem com a quantidade que se deve ingerir para ter estas alterações, além de não possuir esta relação em estudos com população latino-americana. Há evidência de que o consumo de álcool influencia diretamente com o desenvolvimento de dislipidemias (DAHER et al,2003), uma coorte em Japão observou que os bebedores pesados, apresentam maiores níveis de colesterol total (CT)(NKASISHI et al, 2001) estudos de intervenção apresentam aumento os níveis de HDL-c (CHURRILLA et al ,2014). E diminuição no LDL-c (SIERKSMA, et al, 2002).

Objetivos

Investigar a associação entre consumo de bebidas alcoólicas e dislipidemias em participantes do ELSA- BRASIL

Metodologia

Trata-se de um estudo transversal da linha de base a partir dos dados do estudo longitudinal de saúde-BRASIL, com 12963 participantes de ambos os sexos de 35 a 74 anos, trabalhadores ativos e aposentados em seis estados do Brasil. Foi avaliada a presença de algum tipo de fator alterado de dislipidemia e os tercils de consumo de bebidas alcoólicas foi avaliada por médio de um modelo de regressão logística múltipla bruto e ajustado (Sexo, Faixa etária, Escolaridade,IMC,tobagismo, atividade física e situação conjugal). O protocolo de pesquisa do projeto estudo longitudinal de saúde do adulto Foi aprovado pelos centros de pesquisa das seis instituições que integram o consórcio, bem como pelocomitê de ética em pesquisa da UFES, no dia 01 de junho 2006, sob o número de registro 041

Resultados

RESULTADOS Participaram 12963 adultos. Destes, 44,9% eram homens e 55% mulheres. Quando feito a análise por consumo de bebida alcoólica, os homens tinham uma média maior de consumo em todas as categorias (Cerveja, vinho e destilados), no modelo observou-se que o maior tercil de consumo de cerveja tem 3,4 vezes de chances de apresentar 3 ou mais fatores lipídicos alterados, no modelo bruto, quando ajustados, só no maior tercil de consumo mantem a significância estatística, evidenciando 2,5 vezes mais chance de apresentar 3 ou mais fatores lipídicos alterados.

Conclusão

CONCLUSÕES Conclui-se que o maior consumo de cerveja esta relacionado com maiores chances de desenvolver algum tipo de dislipidemia, não encontrando esta relação significativa com o vinho nem com os destilados. Desta forma, compreende-se que medidas são necessárias para promoção da saúde na população brasileira e latino-americana.

Referências

REFERÊNCIAS

1. CHURILLA, J et al, Association between alcohol consumption patterns and metabolic syndrome, Diabetes and metabolic syndrome: clinical research and reviews, v.8, p.119-123,2014.
2. DAHER, C et al, effect of acute and chronic moderate alcohol consumption on fastes and postprandial lipemia in the rat. Food and Chemical Toxicology, v.41, p,1551-1559, 2003.
3. NAKANISHI, N et al, Influence of alcohol intake on risk for increased low-density lipoprotein cholesterol in middle-aged Japanese men, Alcoholism clinical experimental research, v.25, n.7, p,1046-1050,200.
4. SIERKSMA, A et al, Moderate alcohol consumption reduces plasma C-reactive protein and fibrinogen levels: a randomized, diet-controlled intervention study, European Journal of Clinical Nutrition, v.56, p,1130-1136,2002

Palavras-chave: Álcool; Dislipidemias; Brasil

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS POR PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO

CAMILA TAVARES DE SOUZA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME; FABIO NOGUEIRA DE VASCONCELOS; SILVANA MAGALHÃES SALGADO; POLIANA COELHO CABRAL; ALDA VERONICA SOUZA LIVERA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco

fabio.nvasconcelos@hotmail.com

Introdução

Uma alimentação equilibrada, rica em alimentos naturais, com destaque para o consumo de frutas, verduras e legumes (FVL), alimentos específicos que fornecem vitaminas e minerais e que trazem inúmeros benefícios para o bom funcionamento do organismo é essencial para manter uma boa saúde. Apesar disso, a maioria dos brasileiros possuem o consumo abaixo das recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira de 3 porções de frutas e 3 de verduras e legumes. Por outro lado, é de notório saber, que a prática de atividade física regular é fundamental para a manutenção do peso saudável, a redução do risco de doenças e melhoria da qualidade de vida.

Objetivos

Verificar o consumo de frutas, legumes e verduras em praticantes de atividade física, estabelecendo a relação deste consumo e o tipo de exercício praticado. Além de caracterizar a amostra segundo variáveis sócio demográficas (idade, sexo e escolaridade); nível socioeconômico e o IMC referido.

Metodologia

Trata-se de um estudo observacional de corte transversal, composto por adolescentes e adultos de ambos os sexos, praticantes de atividade física, com idade entre 16 e 60anos, frequentadores de academias da cidade do Recife - PE, escolhidos aleatoriamente por amostragem. Foram entrevistados 340 praticantes de exercício físico, distribuídos em 12 academias da cidade do Recife, 02 em cada Região Político Administrativa. O nível de atividade física foi avaliado pela seção de lazer da versão longa do IPAQ (Questionário Internacional de Atividades Físicas), e foi utilizado um ponto de corte de 150 minutos por semana para classificar os sujeitos como ativos ou sedentários. Como instrumento de coleta de dados foi utilizado um questionário estruturado e antes da entrevista os participantes assinaram um Termo de Consentimento Livre Esclarecido – TCLE, que explicava o objetivo do trabalho, garantia esclarecimentos e respostas a qualquer pergunta, liberdade de abandonar a pesquisa a qualquer momento, garantia de privacidade à sua identidade e sigilo das informações. A análise estatística foi realizada com o auxílio do software IBM SPSS Statistics versão 13.0. Os cálculos para as variáveis estudadas se basearam na prevalência de 27,2% de consumo diário regular de FVL na população do Recife, segundo o estudo da VIGITEL. Foi adotado um erro amostral de +-5%, com nível de confiança de 95%.

Resultados

Foi observado baixo consumo de FLV, pois 70,2% dos participantes ingerem abaixo do recomendado diário de frutas e 74,1% consomem menos de 3 porções verduras e legumes diariamente. Analisando as variáveis sócio demográficas foi possível verificar que o consumo médio diário de FLV aumenta proporcionalmente com a faixa etária e a renda média familiar do entrevistado e que a ingestão não variou consideravelmente segundo o sexo. Já em relação ao nível de instrução, foi observado que o nível superior apresentou maior grau de inadequação em relação as frutas enquanto que o ensino fundamental foi o mais inadequado em relação as verduras. Também foi observado que o tipo de exercício praticado influencia no consumo, pois os entrevistados que realizavam musculação e aeróbico, concomitantemente, foram os que demonstraram maior ingestão de FLV.

Conclusão

Mesmo em um público específico, com preocupações claras em relação ao estilo de vida saudável é fundamental que os profissionais de nutrição divulguem mais a importância deste consumo para que a aliança entre alimentação saudável e a prática de exercício transforme-se em bem-estar e saúde para os indivíduos.

Referências

ACTIVITY, P. Análise da Estratégia Global para Alimentação , Atividade Física e Saúde , da Organização Mundial da Saúde *. v. 14, n. 1, p. 41–68, 2005.

BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: Aquisição Alimentar Domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde . – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

SILVEIRA, EA; MARTINS, BB; Low consumption of fruit, vegetables and greens: associated factors among the elderly in a Midwest Brazilian city. *Ciência & Saúde Coletiva*, 20(12):3689-3699, 2015.

Vigitel Brasil 2014. Saúde Suplementar : vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico / Ministério da Saúde, Agência Nacional de Saúde Suplementar. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

Palavras-chave: Frutas; Legumes; Verduras; Exercício Físico; Consumo

CONTAMINAÇÃO DE SALADAS POR SALMONELLA SPP: UMA BREVE REVISÃO

LUENE CRISPINIANA SILVA SANTIAGO SANTOS; LUCIANA LABIDEL DOS SANTOS; JACQUELINE MIRANDA GONÇALVES; RENATA LIMA NASCIMENTO

¹ FARAL-UNIRB - Faculdade Regional de Alagoinhas

luciana.labidel@gmail.com

Introdução

As Doenças Transmitidas por Alimentos tem aumentado no Brasil, em que de 2007 a 2017 a faixa etária das pessoas com maior número de exposição é a de 20 a 49 anos. Os sintomas relacionam-se com os agentes etiológicos associados aos surtos e 90,5% dos casos são bactérias como a *Salmonella sp.* Sistemas nacionais de vigilância epidemiológica das referidas doenças estão sendo implantados na América Latina devido os limitados estudos dos agentes etiológicos, da forma como esses contaminam os alimentos e as quantidades necessárias a serem ingeridas para que possa se tornar um risco. Assim questiona-se a contaminação de alimentos pela *Salmonella sp.* tem sido investigada nos últimos 10 anos?

Objetivos

Identificar estudos do Brasil sobre a ocorrência da *Salmonella sp* em saladas.

Metodologia

Pesquisa bibliográfica feita de agosto de 2016 a março de 2017 com busca de estudos do Brasil feitos entre 2009 a 2016.

Resultados

Identificou-se 12 estudos, que foram realizados por meio de análises microbiológicas de amostras de preparações diversas, inclusive saladas, e foram publicados como artigos, resumos de congressos e em formato de dissertação e tese. Após leituras sistemáticas selecionou-se 03 estudos. O primeiro estudo foi feito com o objetivo de analisar a presença de *Salmonella spp.* e *Listeria monocytogenes* em saladas contendo maionese servidas em restaurantes no município de Ji-Paraná, Rondônia, obteve como resultado 30% das amostras apresentaram positividade para *Salmonella sp.* Os autores identificaram que dois estabelecimentos tiveram maior número de amostras contaminadas e apenas um estabelecimento estava dentro do padrão exigido pela legislação que determina a ausência da bactéria em 25 gramas do alimento. Conforme os autores alimentos expostos ao ambiente por longo tempo são os mais vulneráveis ao crescimento de *Salmonella*, portanto restaurantes self-service são locais comumente relacionados a doenças de origem alimentar. O segundo estudo fez a análise de dados dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos em Santa Catarina, no período de 2006 até 2008 e identificou que 43% dos surtos foram causados por *Salmonella sp.* Os autores identificaram que a maioria dos surtos aconteceram em domicílios, outro percentual significativo aconteceu em eventos e outra parcela em instituições filantrópicas. O terceiro estudo fez análise da presença de *Salmonella sp.* em 87 amostras de alimentos comercializados em restaurantes self-service do centro da cidade de Divinópolis, Minas Gerais, e obteve como resultado o grupo mais contaminado foi o das saladas cruas com 89,5% fora dos padrões estabelecidos.

Conclusão

Os estudos identificaram a contaminação de saladas com *Salmonella sp.* ocorre devido a presença de alimentos que não passaram por processamento térmico de alta temperatura que elimina a bactéria. Maior rigor da higienização é essencial para evitar a proliferação e contaminação cruzada de microorganismos patogênicos, bem como a cocção dos alimentos em tempo e temperatura adequados. A fiscalização de estabelecimentos comerciais deve ser intensificada com a realização de intervenções mais frequentes e aplicação das recomendações da Resolução de Diretoria Colegiada 12/2001. Ações educativas também são necessárias para a conscientização sobre os riscos e gastos com a saúde devido a contaminação dos alimentos.

Referências

BARCELOS, I. B., et al. **Pesquisa de Salmonella spp. e Listeria Monocytogenes em Saladas Contendo Maionese Comercializadas em Restaurantes Localizados no Município de Ji – Paraná, Rondônia, Brasil.** Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná, Rondônia, 2016.

CRUZ, L. F.; et al. *Salmonella* em alimentos produzidos e comercializados em restaurantes Self-Service em Minas

Gerais. In: **Anais da V Jornada Acadêmica Internacional de São Paulo**: 2015

LANZA, JULIANA, **Surtos Alimentares no Brasil – Dados atualizados em maio de 2017**. Disponível em: . Acesso em: 03/11/2017

LUCA, A. N. B. de; KOERICH, G. M. D. **Perfil epidemiológico dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos causados por Salmonella sp em Santa Catarina, Brasil, notificados no SINAN net de 2006 a 2008**. Monografia. Pontifícia Universidade Católica do Paraná. Curitiba. 2009.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; Doenças transmitidas por alimentos; Educação alimentar e nutricional; Salmonelose; Vigilância sanitária

CONTROLE DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS TRANSPORTADOS EM HOT BOX

LANA LEITE DE ALMEIDA LIMA; GABRIELA SANTOS BARROZ; GISLAINE BARBOSA BEZERRA; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe, ² VBX - VBX Refeições Coletivas
i.montezano.c@gmail.com

Introdução

O ambiente de produção de refeições para coletividades é visto atualmente como o terceiro maior local de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) no Brasil (MELLO et al. 2013). Uma das formas de se evitar crescimento de microrganismos é o controle adequado da temperatura nas etapas do processo produtivo. Nesse contexto, as refeições transportadas configuram um grupo de risco especial, pois preparações prontas para o consumo passam por maior tempo de espera até o momento da distribuição. Assim, a temperatura se constitui como o ponto crítico de controle no que se refere a refeições transportadas, devendo ser monitorada para termos controle sobre a segurança alimentar.

Objetivos

Avaliar a temperatura das preparações, no momento do envase, de refeições transportadas a serem servidas em Instituições de Ensino, na cidade de Aracaju/SE.

Metodologia

Foram aferidas as temperaturas de todas as preparações do cardápio de almoço durante 2 semanas consecutivas, totalizando 10 dias de cardápio. A aferição foi realizada no momento do envase, com auxílio de termômetro digital de haste de aço inoxidável, com faixa de medição -50°C a 300°C, precisão de 2°C. A conformidade ou a não conformidade foram avaliadas segundo a Resolução RDC nº216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) para cadeia quente, e segundo a CVS 5/2013 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação) para cadeia fria.

Resultados

O cardápio de almoço da UAN avaliada é composto por: Salada Crua, Salada Cozida, Prato Principal I, Prato Principal II, Guarnição e Acompanhamentos (Arroz e Feijão). Em relação ao cardápio geral, foram verificadas inadequações de temperatura em 18,03% das preparações no momento do envase, estando 81,97% na faixa recomendada. Nas preparações da cadeia quente houve 11,30% de inconformidade, sendo as preparações de guarnição identificadas como as de maiores desvios (macarrão e farofa). Nas preparações em cadeia fria, foram classificadas 62,5% de preparações como inadequadas, sendo a Salada Crua a única responsável pela representação de inconformidade.

Conclusão

As temperaturas das refeições a serem transportadas estavam em conformidade com o preconizado pela legislação na maior parcela das preparações no momento do envase. No entanto, ainda foram observadas inadequações que colocam em risco a saúde dos comensais, uma vez que, na modalidade de refeições transportadas, existe maior risco de contaminação por sua manipulação excessiva e o longo período de espera entre sua produção e distribuição.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Brasília: Diário oficial da República Federal do Brasil 2004.

MELLO, J.F de; SCHNEIDER, S.; LIMA, M.S de; FRAZZON J.; COSTA, M da. Avaliação das condições de higiene e da adequação às boas práticas em unidades de alimentação e nutrição no município de Porto Alegre – RS. Alimentação Nutricional, Araraquara, 2013 abr./jun.; 24(2):175-82.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo: Diário Oficial de São Paulo, 2013.

Palavras-chave: controle de temperatura; refeições transportadas; segurança alimentar

CONTROLE DO BINÔMIO TEMPO/TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES DISTRIBUÍDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM BELÉM-PA

JENIFER KARINNE SANTOS DA COSTA; ERIKA VASCONCELOS DE OLIVEIRA; RANILDA GAMA DE SOUZA;
XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; ELIELZA DA SILVA RODRIGUES

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará

jeniferkarinne@hotmail.com

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve fornecer uma refeição equilibrada nutricionalmente, que seja adequada ao comensal, visando auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, e principalmente apresentando bom nível de sanidade. A origem das Doenças Transmitidas por Alimentos encontra-se, principalmente, relacionada às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estruturas operacionais deficientes, e, acima de tudo, inadequação no processo envolvendo controle de tempo e temperatura. Uma forma de realizar adequadamente o controle de temperaturas reside na implantação de monitoramento, principalmente na etapa de exposição dos alimentos, que influencia de forma decisiva no crescimento da atividade microbiana.

Objetivos

Verificar o binômio tempo-temperatura de preparações distribuídas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Belém-PA.

Metodologia

Trata-se de um estudo do tipo descritivo e transversal. Realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Belém-PA. Cuja média de produção é de 6000 mil refeições/dia, do tipo popular constituído por: arroz, feijão, prato principal com opção vegetariana, salada, farofa e sobremesa (fruta ou doce). Divididos em almoço: 11:30h às 14:30h e jantar: 17:45h às 19:15h. A coleta de dados foi realizada no período de 21 dias aleatórios nos meses de agosto e setembro de 2017, almoço e jantar. Foram selecionadas quatro preparações: arroz, feijão, prato principal (proteína animal), e salada (quente ou fria). Para a mensuração, utilizou-se um termômetro digital, da marca *Incoterm*. Houve leitura a cada 30 minutos de uma amostra para outra de forma aleatória, dada em dois momentos: (1) no ato de entrada no balcão de distribuição e, (2) quando o alimento atingia a metade dos recipientes Gastronorms (GN). Os dados obtidos foram transcritos em planilha no Microsoft Excel® versão 2016, e feitas suas respectivas médias e porcentagens, e o binômio tempo/temperatura avaliado de acordo com as recomendações da portaria CVS nº5/2013.

Resultados

Foram realizadas 1.378 aferições de temperatura entre almoço e jantar, sendo 88,39% preparações quentes e 11,61% preparações frias. Verificou-se que 74,38% das preparações quentes e 4,72% das preparações frias estavam adequados. As temperaturas médias do prato proteico, arroz e feijão variaram de 69,67 a 71,89°C e 63,95 a 69,30°C, em 18, 17 e 18 minutos de exposição, almoço e jantar respectivamente, portanto, aptas para consumo. Nas saladas, apesar de ter sido registradas temperaturas inadequadas, tanto nas quentes quanto nas frias, no qual as médias foram de 50,33 e 55,15°C para quentes e 22,77 e 20,23°C para frias, almoço e jantar, respectivamente, o tempo médio de exposição no balcão observado foi aproximadamente 19 minutos. A portaria CVS nº5/2013 sugere que para preparações quentes: mínima de 60°C por no máximo 6 horas e abaixo de 60°C por no máximo 1 hora de exposição. E para frios: de até 10°C por no máximo 4 horas e entre 10 e 21°C por no máximo 2 horas de exposição.

Conclusão

Conclui-se que as temperaturas das preparações do prato proteico, arroz e feijão durante a distribuição atendem a portaria. No entanto, pôde-se observar maiores inadequações em relação às temperaturas das saladas quentes e frias. Apesar destes resultados, ao avaliar o binômio tempo/temperatura as preparações estavam aptas para serem consumidas, pois o tempo de exposição total era de apenas 3h para o almoço e 1:30h para o jantar.

Referências

BRASIL, Ministério da Saúde; Secretaria de Estado da Saúde, Coordenadoria de Controle de Doenças, Centro de Vigilância Sanitária. São Paulo; **Portaria CVS nº 5/2013**, de 09 de abril de 2013.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). **Resolução nº 380, de 9 de dezembro de 2005: dispõe sobre a**

definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Disponível em: http://www.cfn.org.br/inicial/resolucao_380.pdf. Acesso em: 29 out. 2017.

PROENÇA CPR. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** 18. ed. Florianópolis: Insular; 2000.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 6ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Controle de Qualidade; Segurança Alimentar; Doenças transmitidas por alimentos; Monitoramento

CRIAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE SISTEMA DE FILA ELETRÔNICA VIRTUAL EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO RIO DE JANEIRO

RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO; SONIA MARIA DO LIVRAMENTO BORBA; GISELE FERREIRA SANTOS; LARA DE ARARIPE DE PAULA FONSECA; MARTA MOECKEL AMARAL LUSTOSA; LUCIA PEREIRA DE ANDRADE

¹ UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro

renata_nut@hotmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários no contexto das Instituições Públicas de Ensino Superior representam não só a democratização do espaço universitário, mas uma necessidade para o melhor funcionamento dessas instituições, contribuindo para redução dos índices de evasão escolar. Evidências demonstram que a boa alimentação melhora não só o rendimento acadêmico, como também as condições de vida das pessoas. É grande a demanda dos estudantes pelo Restaurantes Universitários, o que aliado ao pequeno horário disponível para almoço, leva a formação de grandes filas. Filas existem em qualquer lugar do mundo, sendo mais crítico o problema nos países emergentes e de maior contingente populacional. Nos dias atuais, vários estudos científicos têm sido publicados com o intuito de mitigar as externalidades negativas, pois a falta de um planejamento adequado nas filas causa um grande transtorno aos usuários de um sistema. Por outro lado, um bom fluxo de atendimento, com ambiente bem sinalizado e tempos de espera adequados devem ser a meta de qualquer gestor de atendimento.

Objetivos

O objetivo deste trabalho é descrever a implantação de um sistema eletrônico de fila virtual no Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Metodologia

A metodologia utilizada foi o desenvolvimento e implantação de um *software* pela equipe de tecnologia da informação da universidade de acordo com a demanda estabelecida pela equipe do Restaurante Universitário para acabar com as longas filas no horário do almoço e jantar, mediante solicitação e termo de consentimento da instituição. O programa chamado "Fila RU" recebe por parte da equipe gestora dados como o número programado de refeições e número de atendimentos por minuto. Estabelece-se também o tempo de duração da refeição, conforme o horário de funcionamento da unidade. Com essas informações é criada em então uma fila virtual. Os alunos e servidores acessam a fila pela internet, em Totem no local, pelo celular com rede de internet liberada no local, ou por aplicativo gratuito que pode ser baixado pelos sistemas Android ou IOS. Quando abre o programa o usuário pode ver o cardápio do dia e deve digitar seu CPF. O programa utiliza a base de dados SIGA da universidade, que confirma o vínculo do aluno ou servidor. O programa de fila eletrônica virtual foi implantado em setembro de 2016.

Resultados

As instalações físicas do Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia foram adaptadas e receberam o cabeamento adequado para transmissão dos dados e equipamentos para a implementação do software. Como resultado foi obtido o fim da formação de fila no local. Quando o usuário solicita o agendamento, o programa diz o horário exato que ele vai entrar no Restaurante Universitário, bastando então chegar no indicado e entrar direto, sem aguardar na fila no local. São disponibilizados 1400 atendimentos no almoço de 10h:30min às 14h:30min e 1000 no jantar das 17h:30min às 20:00h. A expectativa de não haver formação de fila na porta do RU foi atendida.

Conclusão

Com o fim do tempo de espera no local para acessar o Restaurante Universitário, os usuários agora podem otimizar o uso do período que era gasto esperando com outras atividades de cunho acadêmico ou pessoal. Isso traz um benefício a todos que podem fazer uma melhor gestão do seu tempo, e ao Restaurante Universitário que tem total controle do número de usuários e do horário atendido, o que facilita a melhora do processo produtivo e com isso da qualidade do atendimento.

Referências

- DICKSON, D., FORD, R. C., AND LAVAL, B. (2005). Managing real and virtual waits in hospitality and service organizations. 46(1):52-68.
- FONAPRACE. Realidade dos RUs em 1997. Per I dos Restaurantes Universitários das Instituições de Ensino Superior

do País, 1997. Disponível em. Acesso em 24/06/2013.

HÄRTER, A. C.; SILVA, C. E. S. F.; SNEYDER, D.; SIQUEIRA, R. F. Estudo de Caso Sobre a Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário- RU. Revista de Estudos Sociais, Cuia- bá, v. 15, n. 30, 2013.

SWEENY, K. AND FALKENSTEIN, A. (2015). Is waiting the hardest part? comparing the emotional experiences of awaiting and receiving bad news. Personality and Social Psychology Bulletin, page 0146167215601407.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; Alimentação coletiva; Fila

CULTURA GASTRONÔMICA: RELATO DE UMA EXPERIÊNCIA DE PESQUISA DA PREPARAÇÃO TÍPICA LAGARTENSE

MILENE DE ABREU SOUZA; BARBARA MELO SANTOS DO NASCIMENTO

¹ UFS - Universidade federal de Sergipe

barbarantos@gmail.com

Introdução

A gastronomia pode ser vista como fonte de transmissão de conhecimentos e possui grande relevância para o setor do turismo e da alimentação, pois a culinária de uma determinada localidade é um importante atrativo turístico que ajuda na valorização das suas preparações típicas.

Objetivos

Mapear entre a população entrevistada do município de Lagarto – SE qual o alimento e a preparação típica salgada e doce são considerados característicos da cidade.

Metodologia

A pesquisa ocorreu através de estudo transversal, de forma qualitativa e caracterizou-se como descritiva sob estudo de campo. Foi realizada com a população que reside no município de Lagarto, selecionadas aleatoriamente, com idade superior aos 18 anos. Essa população foi estimada em 2016 em 103.188 pessoas e foram aplicados 383 questionários constituídos de perguntas relativas ao perfil do entrevistado e a identidade alimentar do município de Lagarto. Este, foi enviado e aprovado pelo Comitê de ética com a numeração do CAAE: 67229117.1.0000.5546. Os dados coletados foram tabulados por meio do Microsoft Excel (2013, versão 15.0.4420.1017).

Resultados

Quanto ao sexo, houve um predomínio de mulheres (63,4%). A faixa etária que prevaleceu foi dos 18 aos 25 anos (27,2%) e a média de idade foi de 38,17 anos. Com relação ao estado civil, houve maior número de solteiros (45,5%). Referente a escolaridade, 29,5% da população apresentaram o fundamental incompleto e a maior parte dos entrevistados recebe menos de 1 salário mínimo (44,1%). A mandioca foi considerada o alimento típico da cidade de Lagarto sendo mencionado em 39,2% dos questionários analisados, seguida pela jaca (15,4%). A preparação salgada mais frequente foi a maniçoba com valores de 27,4%, acompanhada por arroz com galinha (17%) e cuscuz (16,2%). A preparação doce característica é o doce de leite (33,7%) juntamente com o arroz doce (11,4%). Os entrevistados também foram perguntados a respeito da frequência de consumo e verificou-se que, das 150 pessoas que mencionaram a mandioca como alimento típico, 72 a consomem em torno de 1 a 3 vezes na semana. Em relação a jaca, 59 indivíduos relataram o seu consumo e destas, 25 ingerem menos de 1 vez por semana. Das 105 pessoas que apontaram a maniçoba como preparação salgada típica, 54 indicaram que fazem a ingestão desta menos de 1 vez por semana. O arroz com galinha foi citado por 65, sendo consumido por 28 habitantes, de 1 a 3 vezes na semana e, referente ao cuscuz, 62 consomem esta preparação, sendo que 29, fazem a ingestão de 4 vezes ou mais na semana. No que se refere a frequência do consumo das preparações típicas doce, das 129 pessoas que identificaram o doce de leite, 56 delas evidenciaram que consomem menos de 1 vez por semana e com relação ao arroz doce, 44 entrevistados relataram seu consumo e 20 deles o ingerem menos de 1 vez por semana.

Conclusão

Concluiu-se que há necessidade de preservar os costumes locais para enaltecer a cultura gastronômica da cidade de Lagarto – SE e principalmente, difundi-la para todo o País a fim de incentivar e valorizar o turismo no Município.

Referências

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades. Lagarto – SE. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/v4/brasil/se/lagarto/panorama>. Acessado em: 03 de fevereiro de 2016.

SANTOS, C. A. J.; SANTOS, L. L. G. Hospitalidade, boas práticas e serviço de A&B: o Programa de Alimentos Seguros (PAS) e o turismo gastronômico em Sergipe. I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão – SE. 2012.

Palavras-chave: gastronomia; cultura; culinária típica; Lagarto; valorização alimentar

CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO MÍNIMO CONTRATUAL DAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; ISADORA DOS SANTOS PULZ; PAULA VOIGT ESPINOLA; NANCI DE WERGENES;
PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; KARINE ANDREA ALBIERO

¹ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Estudos evidenciam que o acesso aos alimentos reflete nas escolhas e, conseqüentemente, na qualidade da alimentação, principalmente em ambientes coletivos como o universitário, onde estudantes passam grande parte do seu dia. Analisar a disponibilidade dos alimentos no ambiente universitário é importante para conhecer e planejar intervenções, visando tornar esse ambiente mais saudável. Instituições públicas estabelecem uma lista de exigências nas licitações para cumprimento pelas concessionárias, como cardápios mínimos para serviços de alimentação. Desta forma, esse trabalho propõe-se a verificar o cumprimento do cardápio mínimo estabelecido nos processos licitatórios de uma instituição pública de ensino superior.

Objetivos

Analisar o cumprimento do cardápio mínimo contratual por lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 14 lanchonetes do Campus sede da universidade, em agosto/2017. Os instrumentos utilizados foram o Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants adaptado para o Brasil e um formulário de análise da qualidade nutricional dos produtos. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética local (no 100.204/2017). Foram identificados os itens listados no cardápio mínimo constante nos Termos de Concessão de Uso firmados entre universidade (Concedente) e lanchonetes (Concessionárias) que devem ser ofertados: salada de frutas; quatro tipos de salgados assados e bebidas diversas (com disponibilidade de açúcar ou adoçante à parte), incluindo opções para vegetarianos, celíacos e intolerantes à lactose; sanduíches quentes/frios e doces/sobremesas, havendo no mínimo duas opções para clientes com necessidades alimentares especiais; lista com preço de venda sugerido. Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva com o programa Stata® - versão 11.0.

Resultados

Quanto à oferta de alimentos para vegetarianos, celíacos e intolerantes à lactose, foram identificados poucos estabelecimentos cumprindo as exigências contratuais: 14% das lanchonetes comercializavam salgados assados, 36% vendiam sanduíches, 22% bolos e 7% doces para fins especiais. A salada de frutas era ofertada por 86% dos locais. Nenhum deles disponibilizava leite e chocolate quente sem lactose, no entanto, todos ofertavam suco sem adição de açúcar e somente um não disponibilizava adoçante, itens exigidos em contrato. Quanto aos preços, a maioria dos locais vendia itens com preços acima do estabelecido. O aumento no preço foi verificado em todos os produtos listados no contrato: mais de 80% de aumento no preço das vitaminas de frutas; de 60% a 79% nos doces e cafés (tamanho pequeno); de 50% a 69% nos bolos, chocolates quentes e salgados assados; de 30 a 49% nos sanduíches como hambúrguer, misto quente, chá quente infusão, salada de frutas, refrigerante em lata e salgados fritos; e menos de 30% de aumento nos preços dos sucos de frutas naturais, água mineral e café (tamanho médio).

Conclusão

Observou-se que o cardápio sugerido pela instituição era seguido por poucas lanchonetes, com pequena variedade de produtos e/ou custos mais elevados que os previstos no Termo de Concessão. Frente à importância do acesso aos alimentos e a interferência na qualidade e variedade dos alimentos disponíveis na universidade, recomenda-se uma revisão do cardápio mínimo e maior fiscalização para verificar o cumprimento do cardápio estabelecido, auxiliando na oferta de uma alimentação variada e acessível aos estudantes.

Referências

CREMM, E. C.; BALDASSO, L. R.; LEITE, F. H. M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. 19th International Congress of Nutrition, Bangkok: Annals of Nutrition and

Metabolism; 2009.

LACHA, C. et al. Eating out of home and its association with dietary intake: a systematic review of the evidence. *Obesity Reviews: An Official Journal of the International Association for the Study of Obesity*, v. 13, n. 4, p. 329–346, 2012.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. *Nutrition*, v. 37, p. 7–13, 2017.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper), 2013.

Palavras-chave: lanchonetes; cardápio; universidade; estudantes; licitação

DESENVOLVIMENTO E ADAPTAÇÃO DE RECEITAS PARA APLICAÇÃO EM INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

HALANA ATAÍDE KÖCHE RITA; GREYCE LUCI BERNARDO; MANUELA MIKA JOMORI; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina
Catarina
greyce.bernardo@ufsc.br

Introdução

O atual Guia Alimentar para a População Brasileira destaca a importância de desenvolver e compartilhar as habilidades culinárias para a promoção de alimentação saudável. Nesse contexto, para a realização de estudos de intervenção com foco nas habilidades culinárias é importante o desenvolvimento de receitas culinárias para serem utilizadas nas oficinas culinárias. Para tanto, é necessário criar e/ou adaptar receitas culinárias já existentes direcionadas para o público-alvo, para que sejam adequadas aos padrões alimentares locais, bem como aplicar os princípios básicos da nutrição e da culinária. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida com estudantes universitários, pioneiro no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Desenvolver, adaptar e testar receitas para serem aplicadas no programa de intervenção sobre habilidades culinárias Nutrição e Culinária na Cozinha com estudantes universitários no Brasil.

Metodologia

Desenvolveram-se receitas para o programa NCC que objetivou realizar oficinas culinárias e exercitar as habilidades culinárias. O programa NCC é a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado (6 meses) realizada no Brasil. Foi realizada busca na literatura e definidos critérios para a seleção das receitas, sendo eles: preferência por alimentos in natura e minimamente processados, uso limitado de sal e açúcar, uso de ervas e especiarias, técnicas culinárias mais saudáveis, uso de vegetais da estação, eliminação de ingredientes ultraprocessados e de gordura trans industrial. Além disso, considerou-se tempo de preparo, grau de dificuldade e custo dos ingredientes. Elaborou-se árvore decisória tanto para avaliar a possibilidade de seleção das receitas culinárias a partir do programa original CWC quanto para definir receitas culinárias de outras fontes. As receitas foram testadas em laboratório de Técnica Dietética e foi feita avaliação de aceitabilidade utilizando formulário padronizado, incluindo características sensoriais e critérios definidos para uma receita culinária saudável, até atingir, no mínimo, 70% de adequação.

Resultados

Das 32 preparações culinárias selecionadas, adaptadas e testadas, nove foram provenientes do programa CWC. As principais adaptações foram: uso de cereais integrais e leguminosas, frutas *in natura* sem a adição de outros ingredientes, eliminação de alimentos ultraprocessados e gordura trans industrial; bem como adequação dos ingredientes de acordo com a sazonalidade e com hábitos alimentares locais. No primeiro teste, 53,3% (N=16) das preparações obtiveram percentual de adequação abaixo de 70%. Dentre as inadequações nas características sensoriais, em dez preparações foram com relação ao sabor; cinco à aparência; cinco à textura; três à cor e uma ao odor. Sete preparações foram testadas novamente, até atingirem 100% de adequação, e nove foram reajustados ingredientes ou modo de preparo.

Conclusão

As receitas adaptadas de acordo com a cultura local e o público-alvo, inserindo-se ingredientes e técnicas de preparo mais saudáveis, foram consideradas adequadas ao programa proposto e podem contribuir para a adesão às intervenções que visam o desenvolvimento das habilidades culinárias e de hábitos alimentares mais saudáveis. O delineamento metodológico elaborado neste estudo pode ser utilizado para orientar futuras intervenções que focam no desenvolvimento de habilidades culinárias em diferentes populações no Brasil.

Referências

1. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
3. STANLEY, M.K. Creating Scrumptious and Reliable Recipes. Food & Culinary Professionals. Tastings. **Academy of Nutrition and Dietetics**, Summer, 2015.
4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.
5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Oficinas culinárias; Preparações culinárias; Teste de aceitabilidade; Alimentação saudável; Programa Nutrição e Culinária na Cozinha

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES VEGETARIANAS E SUA OFERTA NOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

PATRÍCIA MARIA PÉRICO PEREZ; ISABELLE SANTANA; RENATA RANGEL GUIMARÃES; JULIANA MARTINS DA SILVA; FERNANDA SILVEIRA PREDES; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Introdução

Os restaurantes universitários (RU) têm como objetivo principal fornecer alimentação higienicamente segura e adequada nutricional e sensorialmente agradáveis (TEIXEIRA et al., 2010), a preço acessível aos estudantes. Os cardápios oferecidos no RU devem ser diversificados e nutritivos respeitando os hábitos culturais e preferências alimentares de seus usuários. Assim, é fundamental que ocorra inclusão de novas receitas nos cardápios dos restaurantes. Pesquisa conduzida no RU de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro, em 2015, revelou que grande parte dos usuários solicitavam a inclusão diária de preparações vegetarianas nas refeições oferecidas

Objetivos

Desenvolver preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala, com o intuito de avaliar sua aceitabilidade e aprimorá-las, a fim de incluí-las nos cardápios oferecidos no restaurante universitário de uma universidade do estado do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo descritivo, do tipo qualitativo e quantitativo, conduzido nos meses de abril a novembro de 2016. As preparações vegetarianas que pudessem ser preparadas em larga escala no RU foram adaptadas de livro de culinária (Marques, 2002). Os fatores considerados para seleção das receitas foram: viabilidade operacional (equipamentos, funcionários), procedimentos técnicos (controle de qualidade do processo produtivo das refeições), cumprimento das exigências contidas no termo de referência (ausência de alimentos ultraprocessados, frequência de preparações vegetarianas) e custo semelhante ao das preparações já servidas no restaurante. No Laboratório de Técnica Dietética do Instituto de Nutrição da UERJ, foram realizados dois testes com receitas vegetarianas, contendo em sua base proteína texturizada de soja. Durante a confecção das receitas foram anotados os dados referentes à preparação, tais como: peso dos ingredientes (em gramas) e em medidas caseiras, pesos bruto, líquido, fator de correção dos ingredientes e peso das preparações prontas, dados esses necessários para a elaboração das fichas técnicas das preparações. Para a pesagem dos alimentos foram utilizadas balanças digitais da marca Filizola. O primeiro teste consistiu em avaliar se as preparações enquadrariam no padrão de serviço da unidade enquanto o segundo teve por objetivo melhorar as características sensoriais (sabor, cor, aroma, textura e aparência) das preparações a fim de estabelecer um padrão de ficha técnica a ser utilizada pelo RU.

Resultados

A partir de vinte e duas receitas originais, quatro se enquadraram nos critérios estabelecidos pelos pesquisadores na metodologia. As receitas selecionadas foram: escondidinho vegetariano com base de batata e proteína texturizada de soja; almôndegas de soja assadas ao sugo; hambúrgueres de grão de bico e de aveia e cenoura assados e; proteína texturizada de soja refogada, que destacamos como uma receita versátil, podendo ser usada em várias preparações como recheios de panquecas, lasanhas e como molho a bolonhesa para massas.

Conclusão

As receitas selecionadas foram adaptadas, resultando em preparações bem aceitáveis entre os pesquisadores, o que demonstra que o objetivo deste estudo de elaborar receitas saudáveis e nutritivas, que possam ser elaboradas em larga escala e incluídas nos cardápios do RU, com custo acessível foi alcançado. No entanto, faz-se necessário realizar o teste de aceitabilidade dessas receitas com os usuários vegetarianos que frequentam o restaurante universitário.

Referências

Teixeira SM. et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2010, 270p.

Marques FA. Delícias de Soja e Glúten. Editora Mauad, 2002, 64p.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Vegetarianismo; Universidades; Técnica dietética; Análise sensorial

DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO EXTREMO SUL DO BRASIL

FERNANDA DE CASTRO SILVEIRA; DIEGO DE ALMEIDA; GISELE FERREIRA DUTRA; MICHELE KRÜGER VAZ MOREIRA; CLARICE LAGES DE LA ROCHA

¹ FURG - Universidade Federal do Rio Grande, ² UFPEL - Universidade Federal de Pelotas

fernandanutri1981@gmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários têm por objetivo fornecer refeições equilibradas do ponto de vista nutricional e em adequadas condições higiênico sanitárias (JORGE et al., 2013). Além disso, devem estar ajustados as necessidades e condições do local onde estão inseridos. Um bom desempenho da alimentação coletiva está em seu planejamento, garantindo alta produtividade com qualidade, custos e desperdício baixos (VAZ, 2011). Muitas são as formas para que se avalie o desperdício, este pode partir da análise do resto dos alimentos, visando avaliar as porções desperdiçadas por motivos diversos, como: baixa aceitabilidade do cardápio, porcionamento inadequado por parte do comensal e por repetição das preparações. Quanto maior o valor do índice de resto, menor é a satisfação do comensal com relação a refeição oferecida (AUGUSTINI, 2008). É considerado resto todos os alimentos que são devolvidos pelo comensal, após a refeição (VAZ, 2011). Os percentuais aceitáveis de restos são de 3% ou de 7 a 25g por pessoa (VAZ, 2011). Uma avaliação diária de restos é uma das medidas mais utilizadas no controle de desperdícios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois serve como subsídio para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade (GOMES, 2012).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi realizar uma análise quantitativa dos restos alimentícios, rejeitados nos pratos dos comensais, e descartados no lixo orgânico, para verificar o desperdício alimentar.

Metodologia

O presente trabalho trata-se de um estudo observacional realizado no Restaurante Universitário do Centro de Convívio Meninos do Mar, localizado na Unidade Saúde da Universidade Federal do Rio Grande, na cidade de Rio Grande/RS. A coleta de dados ocorreu entre os meses de abril e maio de 2017, totalizando seis acompanhamentos. Após o término do horário de almoço, efetuava-se a pesagem dos restos alimentícios descartados no lixo orgânico. Utilizou-se uma balança de plataforma da marca Urano®, com capacidade máxima de 150Kg. Posteriormente, procedeu-se a análise quantitativa do resto dos alimentos desperdiçados pelos comensais. O cálculo *per capita* do resto foi calculado em gramas, através da divisão do que foi descartado pelo número de refeições servidas (VAZ, 2011).

Resultados

De acordo com os resultados, a média diária de resto, encontrada durante os seis dias de análise, foi de 9475g, o que equivale a 32g *per capita*, ultrapassando os percentuais aceitáveis descritos na literatura. Em dois dias, foram oferecidas laranjas como sobremesa, o que pode ter contribuído para os altos índices encontrados nesse período, pois as cascas são descartadas no mesmo recipiente do lixo orgânico, sendo estas consideradas no cálculo. Em um dos dias, os valores obtidos não ultrapassaram o parâmetro, sendo identificado o valor *per capita* de 18g. Nesse momento, o cardápio oferecido era de maior aceitabilidade, o que pode explicar a diferença encontrada. Pode-se observar, que o volume diário descartado representa um desperdício de 15 refeições por dia, 450 por mês e 5475 por ano, sendo cada uma delas com *per capita* de 600g (VAZ, 2006).

Conclusão

Percebeu-se que há desperdício de alimentos pelos comensais acima da média recomendada. Faz-se necessárias, ações educativas, de caráter informativo, para que o público alvo possa refletir sobre alimentação e desperdício. Dessa forma, é possível oferecer maior visibilidade ao tema e despertar o senso crítico quanto ao assunto abordado, em razão de sua importância.

Referências

AUGUSTINI, Vivian Cristina, de Menezes. Avaliação do índice de resto-ingesta e sobras em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma empresa metalúrgica na cidade de Piracicaba/SP. V.1, n.1, Piracicaba/SP: Revista Simbio-Logias, mai/2008.

GOMES, Gabriela Seixas; JORGE, Milyane Nicolini. Avaliação do índice de resto-ingestão e sobras em uma unidade produtora de refeição comercial em Ipatinga – MG. *Nutrir Gerais*, Ipatinga, v.6 n.10, p 857-868, fev/jul,2012.

JORGE Monica de Paula Jorge; MENDONÇA, Marcell Almeida; MARQUES, Maria Aparecida Resende; FONSECA, Cristiane Sampaio. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais do serviço de nutrição e dietética de um hospital, no município de Viçosa. *Anais V SIMPAC - Volume 5 - n. 1 - Viçosa-MG - jan. - dez. 2013 - p. 227-234*

VAZ, Célia Silvério. *Restaurantes-Controlando custos e aumentando lucros*. Brasília: LGE Editora Ltda, 2011. 193 p.

Palavras-chave: Alimentos; Desperdício; Resto

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS DO CAFÉ DA MANHÃ EM UM RESTAURANTE DE UM HOTEL EXECUTIVO DE PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL, BRASIL

JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE; NICOLLI CARRIELLO MARTINS; FABÍOLA SILVEIRA REGIANINI

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

janaina.venzke@ufrgs.br

Introdução

Um dos objetivos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição é satisfazer o cliente com o serviço oferecido. O desperdício de alimentos ocorre devido à oferta ser maior do que o consumo, fomentado pela fartura de produtos e opções do cardápio que é um indicio, pelo hóspede, da competência e da qualidade do serviço de hospedagem. No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, o custo das refeições é um parâmetro importante a ser observado. No caso do desperdício de alimentos, além da geração de resíduos orgânicos, observa-se perda de recursos financeiros que poderiam ser aplicados em outras áreas. Alternativas que diminuam o desperdício contribuem para uma maior sustentabilidade e também para minimização de custos do estabelecimento.

Objetivos

Quantificar o desperdício de alimentos considerando os itens ofertados no café da manhã de um hotel executivo de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

Metodologia

O presente estudo de caráter transversal foi realizado em um restaurante de um hotel executivo localizado na cidade de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, no período de agosto de 2016. Todos os itens ofertados no café da manhã foram pesados, em balança eletrônica de precisão modelo US 30/2 marca Urano®, antes de serem servidos no buffet, e registrados em planilhas estruturadas. A reposição realizada durante a manhã também foi quantificada. Após o término do café, os alimentos que restaram no buffet foram novamente pesados e registrados. O trabalho foi reproduzido por três dias e, posteriormente, a média dos valores encontrados foi calculada. Para o % de desperdício, o peso final, em gramas ou miligramas, foi multiplicado por cem e o resultado dividido pelo peso inicial somado ao peso de reposição. A sobra per capita foi obtida a partir do somatório da quantidade de alimentos que restaram nos três dias de coleta pelo respectivo número de hóspedes. O consentimento para a realização do estudo se deu após a assinatura da Autorização Institucional pela responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição. Os dados foram apresentados em frequências relativas.

Resultados

Todos os 43 itens do café da manhã apresentaram valores significativos de sobras. Os dois tipos de bolos e a cuca tradicional foram os alimentos mais desperdiçados, 95%, 90% e 91%, respectivamente. O desperdício total foi de 64,9%, ou seja, mais da metade do que é servido. A sobra per capita foi de aproximadamente 630g. Observa-se que o alto índice de sobras encontrado nesse trabalho pode ser consequência da falta de planejamento na quantidade das preparações, da previsão de clientes superestimada, da baixa aceitação de determinadas preparações e da necessidade de grandes quantidades de alimentos expostos para manter a aparência do buffet. Sob a perspectiva da sustentabilidade, em torno de 75 indivíduos consumiriam a quantidade que é desperdiçada. No que diz respeito aos custos, aproximadamente metade do valor investido poderia ser economizado.

Conclusão

O percentual de sobras esteve acima do esperado e desejado pelo local. A fim de reduzir os custos e o desperdício, se fazem necessários trabalhos de readequação do planejamento que minimizem a geração de resíduos, bem como a promoção de ações para sensibilizar a alta administração, hóspedes e colaboradores sobre os impactos ambientais e financeiros associados ao desperdício de alimentos.

Referências

- PISTORELLO, J.; DE CONTO, S.M.; ZARO, M. Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. Engenharia Sanitária e Ambiental, n.3, v.20, p. 337-346, 2015.
- TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006.

Palavras-chave: hotelaria; resíduos sólidos; sustentabilidade

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS E GORDURAS DE FRITURA EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE MACEIÓ-AL

KAROLINE DE SOUZA LIMA; THAISE MADEIRO DE MELO MAGALHÃES; DANIELA CRISTINA DE SOUZA ARAÚJO; JADNA CILENE PASCOAL; MAYRA ALVES MATA DE OLIVEIRA; MIRELLY RAYLLA DA SILVA SANTOS

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

m.mata@live.com

Introdução

Óleos aquecidos por longos períodos, com temperaturas extremamente elevadas, contém mais de 50% de compostos polares, e podem resultar em severos danos à saúde, como severas irritações do trato gastrointestinal, diarreia, redução no crescimento e, em alguns casos, morte de animais em laboratório. Além de produzir grande quantidade de ácidos graxos livres o que indica o produto em acelerado grau de deterioração e com alto nível de acidez. O Brasil não dispõe de legislação específica que regulamente a fritura por imersão, dessa forma, uma pesquisa desse nível poderá subsidiar órgãos legislativos a elaboração de uma legislação específica e contribuir para um descarte adequado do óleo.

Objetivos

O objetivo do presente estudo foi avaliar a qualidade dos óleos e gorduras de fritura através da quantificação do índice de acidez e de peróxido, a fim de caracterizar as condições de óleos e gorduras utilizados para fritura em estabelecimentos comerciais de Maceió-AL.

Metodologia

Foram coletadas 40 amostras em duplicata, sendo 10 amostras por segmento comercial: lanchonetes, restaurantes, ambulantes e bares e quantificados o índice de peróxido e acidez no período de fevereiro a julho de 2017. O procedimento para verificação do índice de acidez e peróxido foi executado com base na metodologia do Instituto Adolf Lutz e realizado no laboratório do Centro Universitário CESMAC, utilizando 2 gramas da amostra para acidez e 5 gramas para peróxido.

Resultados

Nas áreas pesquisadas da cidade, a média de acidez para as áreas do farol, centro da cidade, parte alta e parte baixa foram respectivamente 1,65%, 0,85%, 0,95% e 0,8%, ou seja, todas estão acima da recomendação feita segundo a Resolução da Diretoria Colegiada nº 270, de 22 de setembro de 2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, onde o limite máximo para acidez é 0,6%. Quanto os resultados para o peróxido o valor médio obtido não foi superior a 1,62 miliequivalente por mil gramas, o que indica neste parâmetro que o óleo utilizado apesar de se apresentar fora dos padrões para índice de acidez ainda encontra-se dentro dos padrões recomendados pela Agência Nacional Vigilância Sanitária que é de 10,0 miliequivalente por quilo.

Conclusão

De acordo com os resultados encontrados concluiu-se que em todas as áreas da cidade pesquisadas os óleos utilizados para fritura de alimentos encontram-se inadequados para consumo, devido aos danos que podem ocasionar a saúde, dessa forma, é preciso ressaltar a importância de uma legislação específica para a fiscalização da fritura por imersão.

Referências

- BILLEK.G. **Heated fats in the diet**. In: PADLEY, F. B.;PODMORE. J (Eds). The role of fats in human nutrition. Chichester: Ellis Horwood, 1985. cap. 12, p. 163-172.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de set. 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 28 abril 2016.
- BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 272, de 22 de set. 2005. **Dispõe sobre Regulamento Técnico para óleos vegetais e gorduras vegetais e creme vegetal**. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 28 abril 2016.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. v. 1: **Métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4. ed. São Paulo: IMESP, 2008. p. 589 – 591.

Palavras-chave: Óleo de soja; Acidez; Peróxido; Ácidos graxos

DETERMINAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS FATORES DE CORREÇÃO DE FRUTAS UTILIZADAS NO SETOR DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PARTICULAR DE FORTALEZA, CEARÁ

IZAURA CRISTINA PIRES MORAIS; DURVAL KATAOKA OLIVEIRA; LIVIA CARVALHO BARBOSA HOLANDA

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza

izauracristina@edu.unifor.br

Introdução

Durante os processos de produção em Unidades de Alimentação e Nutrição, o controle é extremamente importante, tendo como intenção reduzir as falhas e conferir qualidade ao produto final, com produtividade máxima e riscos e perdas mínimos (BORGIO et al, 2015). Entre os índices aplicados no controle de qualidade está o fator de correção, um dos mais utilizados para acompanhamento do desperdício de alimentos, também conhecido como indicador de parte comestível ou fator de perda. Ele auxilia no momento da compra, considerando a perda que o produto terá ao longo da preparação (BORGIO et al, 2015). Além disso, o desperdício sofre influência de fatores como a qualidade dos gêneros adquiridos, a eficiência e o treinamento da mão de obra e a qualidade dos equipamentos e utensílios utilizados. Portanto, cada Unidade de Alimentação e Nutrição deve ter sua própria tabela de determinação dos fatores de correção pois eles não são valores constantes. Logo, é essencial a realização do treinamento dos colaboradores para evitar o desperdício excessivo (ABREU, SPINELLI, 2011; ORNELLAS, 2007).

Objetivos

Determinar os fatores de correção das frutas utilizadas para os lanches dos médicos e sobremesas dos pacientes no setor de nutrição de um hospital privado de Fortaleza e comparar com os parâmetros encontrados na literatura brasileira.

Metodologia

Este estudo caracteriza-se como transversal, descritivo e quantitativo, realizado durante o mês de outubro de 2017, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar, localizada na cidade de Fortaleza, Ceará. A unidade fornece diariamente uma média de 900 refeições, entre coletividade sadia e enferma, o tipo de serviço é centralizado, utilizando *self-service* para colaboradores e porcionamento em bandejas para médicos, pacientes e acompanhantes. A amostra foi composta por três frutas (mamão, melão e tangerina) utilizadas na unidade, avaliadas durante o pré-preparo e respeitando o cardápio e procedimentos do local. Para a determinação do fator de correção foi feita a relação entre o peso bruto do alimento *in natura* e o peso líquido do alimento após a retirada das aparas (ORNELLAS, 2007). As frutas foram pesadas antes de serem higienizadas e depois pesaram-se as sobras para a obtenção das informações necessárias para a realização do cálculo. Foi feita a triplicata de cada fruta e depois foi calculada uma média do valor encontrado para o fator de correção.

Resultados

Foram encontrados fatores de correção altos para todas as frutas analisadas, especialmente para o melão, pois apresentou os maiores fatores de correção (entre 2,03 e 2,19) e também a maior média (2,11). De acordo com Ornellas (2007), o fator aceitável é 1,04, portanto, o valor encontrado está muito acima do indicado na literatura. Já para a tangerina foi encontrada a menor média de fator de correção (1,69), com variações entre 1,66 e 1,73, segundo Ornellas (2007), os valores aceitáveis estão entre 1,30 e 1,43, portanto, é a segunda fruta que apresentou maior desperdício. Em último lugar está o mamão, com fatores de correção entre 1,84 e 1,93, apresentando a menor diferença entre o valor médio encontrado (1,88) e o referenciado por Ornellas (2007), que deve estar entre 1,47 e 1,79. Entretanto, seu fator de correção ainda está além do esperado, indicando também desperdício.

Conclusão

Pode-se observar que os fatores de correção se encontram elevados, logo, é necessária a realização de treinamento direcionado aos colaboradores, para que haja economia para o estabelecimento e evite desperdício de alimentos.

Referências

- ARAÚJO, H. M. C. et al. Métodos e indicadores culinários. In: BORGIO, L. A. et al. Alquimia dos Alimentos. 3ª ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2015. p. 105 – 122.
- ORNELLAS, L. H. Preparo do alimento na cozinha e/ou laboratório dietético. In: _____. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. p. 41 – 58.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. Avaliação da produção. In: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2011. p. 175 – 190.

Palavras-chave: Desperdício de alimentos; Frutas; Serviços de alimentação

DIFERENÇA DE TEMPERATURAS DE PREPARAÇÕES TIPO “ACOMPANHAMENTO” MEDIDAS COM TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO E INFRAVERMELHO.

CLENISE MARIA REIS CAPELLANI DOS SANTOS; JULIANE CRISTINA DA SILVA; GENESIS CAROLINA PASINATTO;
GABRIELA ROCKENBACH DE SOUZA; MARIANA BARBOSA RAMOS

¹ UDC - Centro Universitário União Dinâmica das Cataratas

clenistemcs@gmail.com

Introdução

O monitoramento da temperatura dos alimentos é indispensável para evitar a multiplicação microbiana durante a produção e distribuição dos alimentos, e conseqüentemente a diminuição das doenças transmitidas por alimentos, portanto nessa situação os equipamentos de medição são essenciais para este monitoramento. A Resolução da Diretoria Colegiada número 216 de 15 de setembro de 2004, não define a obrigatoriedade do tipo de termômetro a ser utilizado, se tipo espeto ou infravermelho, apenas define a verificação da temperatura do alimento e o tempo de preparação e distribuição.

Objetivos

Este estudo teve como objetivo identificar a diferença de temperatura aferida com termômetro digital tipo espeto e termômetro infravermelho de refeições quentes servidas no almoço e jantar, de um hotel de Foz do Iguaçu –Paraná.

Metodologia

O estudo do tipo transversal foi realizado em um hotel cinco estrelas na cidade de Foz do Iguaçu e utilizou dados das planilhas diárias de controle de temperatura que fazem parte do Manual de Boas Práticas da empresa. Foram utilizados os dados entre o dia 31 de maio e 20 de junho de 2017, nas preparações de acompanhamento do buffet de almoço e jantar dos hóspedes. As temperaturas foram verificadas logo após serem preparadas e colocadas no buffet, onde o termômetro de espeto foi colocado no centro geométrico da cuba, no tempo de estabilização da temperatura e anotado em planilha específica. Antes e após a medição de cada cuba, o termômetro foi higienizado assepticamente com álcool 70%. Logo após foi utilizado o termômetro a laser sendo feita a medida na mesma direção central da cuba. Para a média foi utilizado o programa Excell.

Resultados

Nas preparações tipo acompanhamento (legumes refogados, panache de legumes, legumes no vapor dentre outras preparações com vegetais) do almoço foram avaliados 21 preparações, das quais a menor diferença ficou em 7°C e a maior diferença em 27°C. Apenas 1 preparação teve temperatura medida maior no termômetro infravermelho. A média da diferença entre a temperatura medida no termômetro de espeto teve uma diferença a maior de 15,1°C em relação ao termômetro infravermelho. Em relação as preparações de legumes do jantar foram avaliados 14 preparações, das quais a menor diferença ficou em 11°C e a maior diferença em 41°C. A média da diferença entre a temperatura medida no termômetro de espeto teve uma diferença a maior de 18,3°C em relação ao termômetro infravermelho. A média das preparações com o termômetro de espeto ficou em 63°C no almoço e 70°C no jantar, enquanto que a média com o termômetro a laser ficou em 48°C no almoço e 51°C no jantar. Neste último, ambas as temperaturas ficaram abaixo do preconizado pela legislação específica que determina a temperatura de manutenção acima de 60°C.

Conclusão

Este trabalho comparou as temperaturas entre dois tipos de termômetros, espeto e a laser e observou uma diferença entre os dois na qual as temperaturas no termômetro a laser mantém-se abaixo do preconizado pelo Ministério da Saúde na sua legislação específica. Segundo a RDC n. 216/2004, os alimentos quentes preparados devem ser mantidos em temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), demonstrado nos valores encontrados. Este monitoramento faz parte das atividades e rotina do serviço de Nutrição de um hotel e tem como finalidade a adequação da legislação específica e a oferta de alimentação higienicamente segura e saudável a clientela.

Referências

BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução -RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O>. Acesso em 17/09/2017.

STRASBURG, Virgílio José; BORBA, Cristiane M. de; BEHS, Gabriela; VENZKE, Janaína G. Variação de temperaturas de alimentos quentes observadas com diferentes tipos de termômetro. Disponível em: http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/71168/Ensino2012_Resumo_26223.pdf?sequence=1. Acesso em 17/09/2017

Palavras-chave: Monitoramento; Termômetro; Hotel

DIFERENÇAS NO PLANEJAMENTO DE UMA REFEIÇÃO POR INDIVÍDUOS COM ALTO E BAIXO INTERESSE POR SAÚDE: UM ESTUDO QUALITATIVO

ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; ALYNE MICHELLE BOTELHO; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Consumidores muitas vezes escolhem alimentos de acordo com percepções acerca de sua saudabilidade. Assim avaliar o interesse por saúde pode indicar o quanto consumidores são suscetíveis a valorizar a contribuição dos alimentos para a manutenção da saúde. Por outro lado, entre os fatores reconhecidos como barreiras para uma alimentação saudável estão a falta de habilidades culinárias, a falta de tempo e a publicidade de alimentos. Esta última é notória em supermercados, ambientes com ampla variedade de produtos, tanto saudáveis como de qualidade nutricional questionável. Apesar da importância conferida ao ato de preparar refeições em casa na promoção da Alimentação Adequada e Saudável, considerando do planejamento ao consumo, pouco se sabe sobre o raciocínio por trás de tal comportamento.

Objetivos

Conhecer os fatores levados em consideração por consumidores adultos, com alto e baixo interesse por saúde, ao selecionar alimentos para preparar uma refeição.

Metodologia

Este estudo transversal qualitativo obteve aprovação ética (CEPSH/UFSC protocolo 1.692.203). Todos os participantes (n=21) forneceram consentimento escrito. Cada indivíduo teve seu interesse por saúde mensurado com o instrumento Escala de Interesse em Saúde Geral. Em um segundo momento, cada participante compareceu a um supermercado, quando a seguinte instrução oral foi fornecida: "Imagine que um amigo ou membro da família irá jantar em sua casa esta noite. Por favor, selecione todos os itens que você precisa para preparar um jantar para duas pessoas". Após a seleção, os participantes foram entrevistados individualmente sobre os fatores envolvidos em suas escolhas. As gravações em áudio foram transcritas verbatim e o manuscrito resultante foi submetido à Análise Temática indutiva por duas pesquisadoras.

Resultados

Participaram do estudo 12 indivíduos com alto interesse por saúde (idade mediana=36 anos, IQ=24,5-39; sexo feminino=67%) e nove indivíduos com baixo interesse por saúde (idade mediana=25 anos, IQ=22-28; sexo feminino=33%). A maioria (67%) completou o Ensino Médio e 33% o Ensino Fundamental. Os códigos identificados como influenciadores no planejamento da refeição foram agrupados em temas iniciais, os quais foram reagrupados nos três grandes temas comuns aos dois grupos. O tema Refeição agrupou códigos como ser leve, diferente, elaborada, fica bom com cerveja. O tema Preferências contemplou aspectos referentes ao gosto pessoal do participante e de seu convidado. O tema Praticidade surgiu do agrupamento de códigos como: é uma comida rápida e prática de fazer; é mais simples de fazer. No entanto, no grupo de indivíduos com alto interesse por saúde foi possível identificar um quarto tema a partir da codificação inicial. O tema Ingredientes agrupou menções a teor de nutrientes, ser cozido e não frito, e ser uma fonte proteica saudável.

Conclusão

Ao explorar os fatores levados em consideração no planejamento de uma refeição, verificamos que muitos aspectos foram comuns aos dois grupos - alto e baixo interesse por saúde. No entanto, apenas os indivíduos com alto interesse por saúde mencionaram aspectos nutricionais como influenciadores de suas escolhas. Deste modo, identificamos que o reconhecimento da contribuição dos alimentos para a manutenção da saúde esteve aliado ao grau de interesse por saúde, indicando uma nova possibilidade de abordagem na promoção da Alimentação Adequada e Saudável.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRAUN, V.; CLARKE, V. Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, v. 3, n. 2, p. 77–101, 2006.

COHEN, D. A.; BABEY, S. H. Contextual influences on eating behaviours: heuristic processing and dietary choices. *Obesity Reviews*, v. 13, n. 9, p. 766–779, 2012.

MEISELMAN, H. L. Dimensions of the meal. *Journal of Foodservice*, v. 19, n. 1, p. 13–21, 2008.

SOARES, L. L. S.; DELIZA, R.; GONÇALVES, E. B. Escalas atitudinais utilizadas em estudos de consumidor: tradução e validação para a língua portuguesa. *Alimentos e Nutrição Araraquara*, v. 17, n. 1, p. 51–64, 2006.

Palavras-chave: refeições; jantar; análise qualitativa; planejamento de cardápio; comportamento de consumidor

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BRASÍLIA PARA VERIFICAÇÃO DOS NÍVEIS DE SÓDIO E GORDURA DAS PREPARAÇÕES

CAROLINA TARDELLI TOMCZAK; DANIELE SOARES; RAQUEL ADJAFRE; NICOLLY MONTEIRO DOS SANTOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Unieuro

caroltardelli@gmail.com

Introdução

Como a alimentação tem sido alvo de inúmeras pesquisas relacionadas à qualidade dos alimentos e já é sabido que uma dieta equilibrada é capaz de suprir todas as necessidades do organismo, é ressaltada a importância de se escolher bem os alimentos além de preparar de modo que estes proporcionem as qualidades organolépticas desejadas. Dessa forma, a Ficha Técnica de Preparação torna-se uma ferramenta fundamental para os estabelecimentos que prestam serviço de alimentação e nutrição.

Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo a elaboração de Fichas Técnicas de Preparação de forma a viabilizar a observação da quantidade de matéria-prima que é utilizada em algumas preparações e detectar possíveis excessos em ingredientes como gordura e sódio.

Metodologia

O trabalho foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em um órgão público de Brasília, Distrito Federal. Foram elaboradas 20 fichas somente de pratos principais, guarnições e 1 salada. Os alimentos foram pesados antes e depois da cocção em balança digital da marca Filizola® (capacidade máxima de 15 quilos e mínima de 0,5 grama). O software CookGo® foi utilizado para cálculo das fichas técnicas. As preparações avaliadas foram retiradas dos cardápios semanais entre 21 de agosto e 01 de setembro de 2017.

Resultados

Alguns preparos apresentaram valores de sódio acima do que a referência preconiza como saudável, de 400mg/100g, segundo documento da ANVISA (2010). Quais foram: arroz integral, Panga ao molho de maracujá, hambúrguer de frango com bacon e rabada com agrião. Além dessas, algumas outras preparações encontraram-se com tais valores próximos ao limite recomendado, são estas: frango ao molho de laranja, lombo assado e polenta. Alguns preparos apresentaram, ainda, valores de lipídios acima do indicado, de acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2011), para uma dieta de 2.000 kcal/dia e recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador, são estas: frango ao molho de café, hambúrguer de frango e bacon, lombo suíno assado, purê de batatas e quibe assado.

Conclusão

Com base na literatura pode-se afirmar que a Ficha Técnica de Preparação é uma ferramenta de gestão, com grande importância para as Unidades de Alimentação e Nutrição, pois, quando bem elaboradas, fornecem informações importantes para o gerenciamento de toda a produção ao auxiliar o nutricionista em processos de compra, controle dos custos de matéria-prima, elaboração de lista de compras, adequação de nutrientes e ao facilitar o andamento adequado de toda a unidade.

Referências

ANVISA, RDC nº 24 de junho de 2010.

HAUTRIVE, Tiffany Prokoppp; Piccoli, Liana. Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do município de Xaxim- Santa Catarina, Brasil. Chapecó- SC, Brasil, 2013.

LUNA, et al. Técnica Dietética: Fator de Correção em Alimentos de Origem Animal e Vegetal, 2012.

MENDES, K.A. Ficha Técnica de Preparo (FTP): uma ferramenta de padronização para novos produtos à base de pescado. Rio de Janeiro, 2016.

MOLINA, Viviane Bressane Claus, et al. Implantação de Fichas Técnicas de Preparação para a unidade de alimentação e nutrição: um exemplo. São Paulo, 2015.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1988.

SOUZA, Lucimar Vieira. Importância da ficha Técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. So Joé dos Campos SP, 2017.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - 4ª Edição – 2011.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Qualidade; Serviços de alimentação

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

GEOVANA DO NASCIMENTO FARIAS; HUGO LIMA MASCARENHAS; FABRÍCIA SECUNDINO SANTOS; RAQUEL ADJAFRE DA COSTA MATOS

¹ UNIEURO - Centro Universitário Euro Americano
geovana.n.farias@gmail.com

Introdução

A Ficha Técnica de Preparo é uma ferramenta utilizada no processo de produção de uma unidade de alimentação e nutrição tendo uma enorme função operacional e funcional com finalidade de gerenciamento de custo, ingredientes utilizados, mostrando também o modo de preparo, composição nutricional da preparação, rendimento e número de porções, sendo útil para subsidiar o planejamento do cardápio que é de extrema importância dentro de uma unidade de alimentação e nutrição. A padronização do processo de produção de refeições beneficia o trabalho da nutricionista, facilitando o treinamento dos funcionários, o planejamento do trabalho diário, e para o funcionário a padronização facilita a execução das tarefas e propicia mais segurança no trabalho. A descrição das etapas pode assegurar que as ações sejam executadas em tempo apropriado e a verificação da eficácia do sistema (AKUTSU et al, 2005). Apesar das limitações, a ficha técnica de preparo ainda é o melhor método quando comparado ao uso direto da tabela de composição de alimentos para avaliar a qualidade nutricional das preparações prontas (BOTELHO, 2006).

Objetivos

O trabalho teve como objetivo principal formular e analisar fichas técnicas de preparação do cardápio diário da unidade de alimentação e nutrição, para verificar os dados de fatores de cocção, fatores de correção, quantidade de sódio, gorduras e açúcar contidos nas preparações comparados com a literatura e verificando o impacto disso na saúde das pessoas.

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido em uma unidade de alimentação e nutrição localizada em prédio de órgão público localizado em Brasília, Foram elaboradas fichas técnicas de preparo de preparações contidas no cardápio de uma semana da unidade compostas por guarnições, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas e molhos. Os alimentos foram pesados antes e depois da cocção em balança digital de 10 a 100 quilos respectivamente. Após a realização dos cálculos relacionados às preparações, foi utilizada a Tabela de Composição de Alimentos, para chegar ao cálculo de composição nutricional de todos os alimentos utilizados sendo necessárias as informações dos rótulos de alguns produtos por não constarem na Tabela de Composição.

Resultados

Foram elaboradas 10 fichas técnicas de preparo que estavam presentes no cardápio semanal da unidade de alimentação e nutrição, dentre elas haviam 4 tipos de acompanhamentos, 2 tipos de pratos principais, 2 tipos de molhos e 2 tipos de sobremesas e 2 tipos de bolos. Os maiores fatores de cocção encontrados foram os dos alimentos cozidos, como, por exemplo: arroz branco (2,80), do arroz integral (2,93), feijão carioca (2,40), feijão preto (2,56). Algumas preparações analisadas estavam acima ou próximas da quantidade de gordura e sódio aceitáveis segundo a RDC 24/2010, 5g e 500mg/100g respectivamente, como: linguiça assada com 1185,06 mg de sódio e 18,36g de gordura, rabada com agrião com 574,76mg de sódio e 26,88g de gordura, arroz biro-biro: 341,38 mg de sódio e 11,58g de gordura, bolo de cenoura: 14,19g de gordura. A maioria das preparações analisadas obteve um valor elevado de gorduras totais, e em relação ao teor de sódio, a linguiça assada e rabada com agrião foram as preparações com maior proporção.

Conclusão

Com os resultados apresentados fica claro que diminuir a quantidade de gorduras e sódio em preparações de uma Unidade de alimentação e nutrição é de extrema importância para o planejamento de preparações mais saudáveis ofertando para clientes e funcionários uma melhor alimentação.

Referências

ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., & PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 4 ed., 2011.

AKUTSU, R. C., BOTELHO, R. A., CAMARGO, E. B., SÁVIO, K. E. O., & ARAÚJO, W. C.. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, mar./abr., 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&lng=pt&tlng=pt. Acesso em: 06 nov. 2017.

BOTELHO, R. B. A.. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. Tese (Pós Graduação) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, 2006.

Palavras-chave: Composição nutricional; Planejamento; Preparações; Produção; Refeições

ELABORAÇÃO DE PÃO A BASE DE TAIOBA: UMA NOVA ALTERNATIVA PARA FORTALECER A ALIMENTAÇÃO DA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO – RO

DARA NAYANNE MARTINS CAMPOS; ÁDNA SILVA CHAGAS; CRISTINA MARIA LAURENTINO; ÊMILI LIMA AMARO

¹ UNISL - Centro Universitário São Lucas
daranayanne@hotmail.com

Introdução

A taioba é uma espécie pertencente à família Araceae, originárias de regiões tropicais e subtropicais da América do Sul. É evidente que sendo um alimento sub-explorado deveria ter seu consumo e produção incentivados, se tornando importante alternativa na agricultura familiar, devido a qualidade nutricional e baixo custo. Desta forma busca-se elaborar um novo produto alimentício a base de taioba, como alternativa acessível à população de baixa renda, devido ao baixo custo e grande potencial de nutrientes.

Objetivos

Elaborar um novo produto para a população de baixa renda como forma de criar uma alternativa alimentar saudável utilizando como base para massa o corno da taioba.

Metodologia

Para o desenvolvimento de um novo produto alimentício, adotou-se um conjunto de procedimentos para correta execução do mesmo por intermédio de 3 etapas, sendo elas: revisão bibliográfica; elaboração da ficha técnica de preparação e análise sensorial por meio de testes para formulação do produto, de modo a satisfazer os critérios de cor, textura e sabor e para este fim adotou-se a utilização do coco como recheio do pão de taioba de modo a deixá-lo mais palatável. Após a formulação do Pão de Taioba o passo seguinte foi a elaboração da Ficha Técnica de Preparo, para que as técnicas de pré-preparo e preparo fossem padronizadas para o estabelecimento da informação nutricional do produto, de acordo com a porção estipulada de 80g (correspondente a 1 unidade).

Resultados

O pão de taioba com recheio de coco apresentou em uma porção de 80g, após análises utilizando a Tabela de Composição dos Alimentos, 107kcal de valor energético (valor diário: 5%); 21g de carboidrato (VD: 7%); 4g de proteínas (VD: 5%); 9g de gorduras totais (VD: 17%); sendo 5,8g de gorduras saturadas (VD: 26%) e 0g de gorduras trans; 2,6g de fibra alimentar (VD: 8%) e 20,83mg de sódio (VD: 1%), foi considerado para os valores diários uma dieta de 2000kcal. O pão a base de taioba, apresentou resultados satisfatórios em relação a aparência, cor e textura ficando semelhante ao pão batata.

Conclusão

A produção do pão a base de taioba cria uma nova alternativa para suprir parte das necessidades nutricionais da população carente que reside no município de Porto Velho-RO. O pão de taioba ao ser classificado de acordo com a legislação para informação nutricional complementar, apresentou-se com baixo teor de sódio e fonte de fibras demonstrando ser uma alternativa saudável e nutritiva para a população de baixa renda que comumente ingere alimentos pobres em fibras e com alto teor de sódio.

Referências

1. RAMESH, V.; JOHN, K. S.; RAVINDRAN, C. S; EDISON, S. Agro-techniques and plant nutrition of tannia (*Xanthosoma* sp.): An overview. *Journal of Root Crops*, v. 33, p. 1-11, 2007.
2. MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de hortaliças não convencionais / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo – Brasília: Mapa/ACS. 92p. 2010.
3. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 54, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012.

Palavras-chave: Desenvolvimento de um novo produto; *Xanthosoma*; Pão

ELABORAÇÃO DE RECEITAS PADRÃO COMO AUXÍLIO NO PLANEJAMENTO E QUALIDADE DAS PREPARAÇÕES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE CAMPINAS, SP, BRASIL

KÁTIA REGINA MARTINI RODRIGUES; MARCELLA CAROLINE GRACIANO; MARIA CLARA AMSTALDEN ZUMBINI; KELLY FERREIRA DOS SANTOS; MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; SILVANA MARIA AMSTALDEN BANNWART

¹ PUC-CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - Faculdade de Nutrição

katiamr@mpc.com.br

Introdução

Uma unidade de alimentação e nutrição deve aperfeiçoar suas atividades através de um planejamento competente. Um instrumento necessário na produção de refeições é a receita padrão que visa a garantia qualitativa dos produtos e serviços fornecidos, a reprodutibilidade da preparação, o tamanho da porção, melhor controle de gêneros e custo, redução das sobras, aperfeiçoamento dos funcionários e maior precisão no cálculo nutricional do cardápio (ROSA, 2014; DOMENE, 2011).

Objetivos

Elaborar a receita padrão de pratos proteicos de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar em dois momentos distintos, visando seu aprimoramento.

Metodologia

A unidade pertence a um hospital de Campinas, SP (309 leitos). O cardápio é fixo e rodizia a cada 5 semanas. A coleta das informações ocorreu entre maio/junho e agosto/setembro de 2017, seguindo a mesma metodologia: todos os alimentos foram pesados crus (peso bruto e líquido/cálculo do fator de correção) e depois de prontos. Estão descritos os resultados referentes ao tamanho da porção, valor energético e teor de sódio das preparações. O peso médio da porção foi definido pesando 5 amostras durante o porcionamento em sistema centralizado (ABREU, SPINELLI, SOUZA PINTO, 2016).

Resultados

Elaboraram-se receitas de 5 pratos proteicos: cassoulet de frango, pernil assado, frango ao molho, hambúrguer a pizzaiolo e lombo assado. Analisou-se a diferença no tamanho da porção entre o primeiro e o segundo levantamento. Mereceu destaque o hambúrguer a pizzaiollo que passou de 139g para 109g (-21,6%) e o pernil assado que de 105g foi para 117g (11,8%). Outras preparações apresentaram variação ao redor de 5% o que seria esperado uma vez são utilizados utensílios padronizados e não pesagem. Quando se analisa o valor energético por grama de cada preparação existe um equilíbrio entre os levantamentos, sendo que o lombo apresentou maior variação (2,7 e 2,2 Kcal/g). Observou-se que a quantidade de sal é alterada em função da equipe de trabalho. Todas as preparações apresentaram variações quer seja para mais ou para menos. O lombo assado foi a que apresentou maior alteração de sódio por grama da porção (2,46 para 1,04mg) pois retirou-se o ingrediente shoyu da preparação; também houve redução no teor de sódio por grama do hambúrguer a pizzaiollo (2,47/1,92mg). Em contrapartida o pernil assado (2,7 para 3,6mg) e o frango ao molho (1,9 para 2,9mg/grama) apresentaram aumento de sódio. Entre os pratos proteicos o cassoulet (673mg em 186g/695mg em 176g) merece destaque pelo seu alto teor de sódio.

Conclusão

A utilização das receitas padrão é um desafio para as unidades de alimentação e nutrição. Sua elaboração seguida periodicamente de revisão é uma importante estratégia para o aperfeiçoamento e identificação das alterações inerentes ao dia a dia da unidade, o que exige a sensibilização dos funcionários. A preocupação com a desnutrição hospitalar deve ser constante e a combinação das preparações, quando da elaboração dos cardápios, deve ocorrer de forma a atender as necessidades dos pacientes sendo imprescindível a receita padrão.

Referências

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 6ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.

DOMENE, S. M. A. **Técnica Dietética**: teoria e aplicações. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M. R. P. (org). **Unidades produtoras de refeições**: uma visão prática. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação; Assistência ao paciente; Serviço Hospitalar de Nutrição; Dietética

ELEVADA PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES DE UM HOTEL DE GRANDE PORTE EM PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL

CHRISTY HANNAH SANINI BELIN; PRISCILA OLIVEIRA DA SILVA; ALINE PETTER SCHNEIDER; FABIOLA SILVEIRA REGIANINI; JANAINA GUIMARÃES VENZKE

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

christy.sbelin@gmail.com

Introdução

O Brasil vem atravessando um período de transição epidemiológica, juntamente com uma modificação dos padrões de saúde e doença, interagindo com fatores demográficos, econômicos, sociais, culturais e ambientais (SZWARCOWALD; SOUZA-JÚNIOR; DAMACENA, 2010). Devido ao aumento do excesso de peso na população adulta, percebe-se a importância de conhecer o estado nutricional dos trabalhadores, a fim de prevenir futuras complicações e melhorar a qualidade de vida dessa população.

Objetivos

Avaliar o estado nutricional dos funcionários de um hotel de grande porte de Porto Alegre.

Metodologia

Trata-se de um estudo quantitativo, descritivo e transversal de análise de dados secundária, parte de uma iniciativa de “rastreamento em saúde” do serviço de nutrição, entre os funcionários de um hotel internacional de grande porte, situado em Porto Alegre, Rio Grande Do Sul. Foram coletadas medidas de peso e estatura, a fim de verificar o índice de massa corporal. Os funcionários foram divididos de acordo com suas áreas de atuação e nível de atividade física, em duas variáveis: operacional e administrativo. Os funcionários do setor manutenção, valete, governança, limpeza, banquete, cozinha, lavanderia e segurança, foram considerados como área operacional. Enquanto que os funcionários do setor recepção, controladoria, recursos humanos, alimentos e bebidas, vendas, tecnologia de informática, reservas e eventos, foram considerados setor administrativo. Todos os funcionários consentiram em sua participação na pesquisa.

Resultados

A amostra constituiu-se de 76 funcionários, sendo 45 indivíduos do sexo feminino e 31 do sexo masculino, os quais apresentaram idade média de 33 anos. Quando analisando o perfil antropométrico de todos os funcionários 37% apresentaram sobrepeso e 20% obesidade. Em relação a área operacional, 50% dos funcionários do sexo masculino encontraram-se com sobrepeso e 38,8% com obesidade, enquanto que 37,5% e 25% dos funcionários do sexo feminino apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente. Quando se analisou a área administrativa, 53,85% e 23,07 dos funcionários do sexo masculino apresentaram sobrepeso e obesidade. Os funcionários do sexo feminino encontraram-se com 20,68% e 3,45% de sobrepeso e obesidade, respectivamente. A média do índice de massa corporal nos funcionários do sexo feminino e masculino da área operacional para obesidade foi de 32,74 kg/m² e 31,18 kg/m², respectivamente, enquanto que no setor administrativo, as médias foram de 31,4 kg/m² para indivíduos do sexo feminino e 34,19 kg/m² para indivíduos do sexo masculino. Observou-se diferença quanto ao cargo, sendo que 100% dos auxiliares de cozinha e cozinheiros apresentaram excesso de peso, comparados com 14%, 0% e 25% de alimentos e bebidas, recursos humanos e vendas.

Conclusão

Encontrou-se maior prevalência de sobrepeso e obesidade em indivíduos do sexo masculino e feminino da área operacional, quando comparado aos indivíduos da área administrativa. Dessa forma, todos os funcionários que trabalhavam na cozinha encontravam-se com excesso de peso, o que pode estar relacionado à proximidade que esses funcionários tem ao alimento na cozinha e ao hábito de “beliscar” entre as refeições. Embora os funcionários trabalhassem em uma área que exigisse maior atividade física e conseqüentemente maior gasto energético durante o período de trabalho, eles apresentaram prevalência de excesso de peso, o que pode estar relacionado a fatores socioeconômicos e culturais.

Referências

SZWARCOWALD, Célia L; SOUZA-JÚNIOR, Paulo Rb; DAMACENA, Giseli N. Socioeconomic inequalities in the use of outpatient services in Brazil according to health care need: evidence from the World Health Survey. *Bmc Health Services*

Research, Rio de Janeiro, v. 217, n. 10, p.1-7, 23 jul. 2010.

Palavras-chave: Estado Nutricional; Obesidade; Saúde do Trabalhador; Sobrepeso

ENTENDIMENTO DO CONCEITO E PAPEL DOS NUTRICIONISTAS QUE ATUAM COM PROMOÇÃO DA SAÚDE NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: SOB A ÓTICA DE NUTRICIONISTAS DO SETOR PRIVADO

GINA MARINI VIEIRA FERREIRA; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ SESI - Serviço Social da Indústria, ² UNB - Universidade de Brasília

ginanutricao@hotmail.com

Introdução

Com toda complexidade para uma atuação em Promoção da saúde (PS), demanda-se profissionais detentores de conhecimentos que lancem mão de uma série de práticas integrais com diversos setores e que integrem ferramentas da epidemiologia, do planejamento, da promoção da saúde, da educação e de outras disciplinas das ciências sociais e humanas, a partir de pressupostos culturais, econômicos, nutricionais e sociais. Um desses profissionais é potencialmente o nutricionista, sendo fato incontestável a importância da alimentação saudável para a promoção da saúde. A literatura destaca a crescente importância da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no contexto da Promoção da Saúde e da alimentação saudável, vista como uma estratégia fundamental, já que seus princípios são semelhantes ao da Promoção da Saúde. Com base nisso, considera-se como aspecto relevante refletir sobre: Qual o entendimento dos nutricionistas sobre promoção da saúde e o papel desse profissional como promotor da saúde no âmbito da educação alimentar e nutricional?

Objetivos

Compreender o entendimento de profissionais da área de nutrição sobre o conceito de Promoção da Saúde e o papel dos nutricionistas neste contexto.

Metodologia

Estudo descritivo exploratório de abordagem qualitativa, com amostra por conveniência de 34 nutricionistas que trabalham no Serviço Social da Indústria. Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE: 44559715.9.0000.0030). Por meio da ferramenta de pesquisa eletrônica Survey Monkey®, foram enviadas duas perguntas abertas: 1ª Qual o papel dos nutricionistas que atuam com Promoção da Saúde no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional? 2ª Quando você pensa em Promoção da Saúde o que lhe vem em mente (cite quatro palavras)? Os dados da 1ª pergunta foram analisados por categorização, seguindo a análise de conteúdo, pelos pressupostos de Bardin e para 2ª pergunta analisou-se a frequência de palavras por meio do software Nvivo 11 Stater.

Resultados

As análises resultaram em duas categorias: o entendimento da atuação do nutricionista como promotor da saúde no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional como um conceito amplo e complexo e o entendimento como um fenômeno reducionista. Foram citadas com maior frequência, em resposta a 2ª pergunta, as palavras prevenção, qualidade de vida e alimentação saudável

Conclusão

Existe uma divisão visível do entendimento sobre o papel do nutricionista como promotor de saúde, desses nutricionistas que trabalham com o Programa de educação alimentar e nutricional. Além disso, os dados possibilitam argumentar que há uma limitação no entendimento e na distinção entre Promoção da Saúde e prevenção de doenças e que a compreensão ampla e complexa da promoção da saúde e da atuação dos nutricionistas com a Educação Alimentar e Nutricional nesse contexto, é o primeiro passo para que ocorra a efetividade das ações dos nutricionistas como promotores de saúde.

Referências

- AGUIAR, A. S. C.; MARIANO, M. R.; ALMEIDA, L. S.; CARDOSO, M. V. L.; PAGLIUCA, L. M. F.; REBOUÇAS, C. B. A. Percepção do enfermeiro sobre Promoção da Saúde na Unidade de Terapia Intensiva. *Revista Psicologia, Diversidade e Saúde*, v. 1, n. 1, p. 3-25, 2012.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BOOG, M. C. A atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Revista Ciência & Saúde*, v. 1, n. 1, p. 33-42, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de

educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

CAMPOS, G. W.; BARROS, R. B.; CASTRO, A. M. Avaliação de política nacional de Promoção da Saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 9, n. 3, p. 745-9, 2004.

CAPONI, S.; VERDI, M. Reflexões sobre a promoção da saúde numa perspectiva bioética. *Texto Contexto Enferm.*, v. 14, n. 1, p. 82-8, 2005.

CERQUEIRA, M. T. Promoción de la salud y educación para la salud: retos e perspectivas. In: ARROYO, H. V.; CERQUEIRA, M. T. *La Promoción de la Salud y la educación para la salud em América Latina: un análisis sectorial*. Puerto Rico: Universidade de Puerto Rico/OPS, 1997.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução n. 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, 2005. Disponível em: . Acesso em: 29 jun. 2015.

CHIESA, A. M.; NASCIMENTO, D. D.; BRACCIALLI, L. A.; OLIVEIRA, M. A.; CIAMPONE, M. H. A formação de profissionais da saúde: aprendizagem significativa à luz da promoção da saúde. *Cogitare Enferm.*, v. 12, n. 2, p. 236-40, 2007.

CZERESNIA, D. O conceito de saúde e a diferença entre prevenção e promoção. In: _____. *Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendência*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003.

DEMPSEY, C.; BARRY, M.; BATTEL-KIRK, B. Literature review developing competencies for health promotion deliverable 3B. Executive Agency for Health Promotion and Consumers and National University of Ireland Galway, 2010.

FERREIRA, J. R.; BUSS, P. M. Atenção primária e Promoção da Saúde. In: BRASIL. Ministério da Saúde. *Projeto Promoção da Saúde. As Cartas da Promoção da Saúde*. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

FERREIRA, V.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. *Cad. Saúde Publica*, v. 23, n. 7, p. 1674-81, 2007.

LAGE, M. C. Utilização do software NVivo e m pesquisa qualitativa: uma experiência em EaD. *ETD – Educ. Tem. Dig., Campinas*, v. 12, n. esp., p. 198-226, 2011.

MELLO, D. A. Reflexões sobre promoção à saúde no contexto do Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 4, p. 1149, 2000.

MINAYO, M. C. S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 4. ed. São Paulo: Hucitec, 1996.

RECINE, E.; MORTOZA, A. S. *Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva*. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013.

SANTOS, L. A. C. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 17, n. 2, p. 453-62, 2012.

SANTOS, R. L.; QUINTANILHA, B. C.; ARAÚJO, M. D. A atuação do psicólogo na promoção da saúde. *Psicologia: Teoria e Prática*, v. 12, n. 1, p. 181-96, 2010.

SÍCOLI, J. L.; NASCIMENTO, P. R. Promoção de saúde: concepções, princípios e operacionalização. *Interface – Comunicação, Saúde, Educação*, v. 7, n. 12, p. 101-22, 2003.

SCORNAVACCA, E.; BECKER, J. L.; ANDRASCHKO, R. E-Survey : concepção e implementação de um sistema de Survey por Internet. *Anais do XXV Enanpad*. Campinas; 2001.

STALINO, P.; ARAÚJO, T. Promoção da Saúde e prevenção de doenças: um estudo com Agentes Comunitários de Saúde. *Revista Psicologia e Saúde*, v. 3, n. 1, p. 43-51, 2011

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Nutricionista; Nutrição em promoção da saúde

ESTADO NUTRICIONAL E ASPECTOS ERGONÔMICOS RELACIONADOS AO TRABALHO DE COLABORADORES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

VIVIANNE MONTARROYOS PADILHA; TAWANA FIREMAND DE SOUZA; BRUNA DANIELE SANTIAGO DE OLIVEIRA; CONSUELLO MARIA DE SOUZA OLIVEIRA; ALDA VERÔNICA SOUZA LIVERA; RUTH CAVALCANTI GUILHERME

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
vivianne.padilha@ufpe.br

Introdução

Condições de trabalho e saúde estão relacionadas com a performance e produtividade dos colaboradores de uma empresa, desta forma, há uma crescente preocupação com a saúde dos funcionários (DOURADO & LIMA, 2011). Conhecer o estado nutricional e as condições de trabalho torna-se fundamental para a elaboração de estratégias visando melhorar a qualidade de vida (ESTEVAM & GUIMARÃES, 2013).

Objetivos

Avaliar o estado nutricional e aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma UAN.

Metodologia

Foi analisada uma UAN de Paulista (PE), com fornecimento de 450 refeições diárias, sendo composta por 12 colaboradores. Foi realizado um estudo qualitativo tipo transversal, no período de 16 a 23 de maio de 2016. Os participantes foram informados sobre procedimentos do estudo, e assinaram o TCLE. Foi aplicado um questionário que investigou o tempo de trabalho na UAN e as queixas de dores mais frequentes, além de ouvir sugestões propostas pelos colaboradores para redução destas queixas. Para análise do perfil nutricional, foi realizada avaliação antropométrica, com coleta das medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (CC). A partir dos dados, foi feita uma análise quanti e qualitativa dos resultados.

Resultados

De acordo com a avaliação do estado nutricional pelo IMC, 50% apresentaram sobrepeso e 25% obesidade. A classificação da CC, de acordo com os pontos de corte definidos pela OMS, mostrou que 58,3% dos colaboradores apresentavam risco para complicações metabólicas e consequente desenvolvimento de DCNT's, sendo que 28,5% apresentaram risco aumentado e 71,42% risco muito aumentado. Analisando os aspectos ergonômicos, evidenciou-se forte presença de sintomas e desconforto em virtude da rotina de trabalho, onde todos trabalhavam em pé praticamente todo o tempo, apresentando sintomatologia de doenças ocupacionais, principalmente dores nas pernas (83,3%), dores na coluna (66,6%), além de estresse (83,3%) e irritabilidade (66,6%). Em relação ao ambiente físico de trabalho, mostraram-se insatisfeitos com diversos aspectos, sendo o calor (100%) e a ventilação inadequada (75%) os dois principais responsáveis pelos acidentes de trabalho nesta UAN. Ressalta-se que em geral no grupo da terceira idade ocorre um acúmulo de casos de patologias crônicas. Os colaboradores mais jovens acabam, por isso, se sobrecarregando em algumas atividades, a fim de pouparem os mais idosos que já não conseguem realizar certas atividades dentro da UAN.

Conclusão

Há percentuais elevados de trabalhadores com estado nutricional inadequado e o trabalho realizado pela maioria dos colaboradores exige esforço físico moderado, carregamento e levantamento de peso esporádico, movimentos repetitivos por longos períodos e postura em pé. Mediante esses dados, faz-se necessária a união dos conhecimentos de ergonomia aos da nutrição e buscar uma atuação mais efetiva para a alteração desta situação. Ressalta-se que o processo de mudança não é imediato, torna-se necessário um programa de educação nutricional continuado com os colaboradores, bem como treinamento para adequação de suas atividades exercidas no do processo produtivo de refeições.

Referências

DOURADO, M. M. J; LIMA, T. P. Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. *Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde*, v. 15, n. 4, p. 183-196, 2011.
ESTEVAM, E; GUIMARÃES, M. Caracterização do perfil nutricional e dos aspectos ergonômicos relacionados ao trabalho de colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição. *Revista científica da faminas*, v. 9, n. 2, 2013.

Palavras-chave: estado nutricional; nutrição; ergonomia

ESTADO NUTRICIONAL OU INTERESSE POR SAÚDE: QUAL SE ASSOCIA COM A SELEÇÃO DE ALIMENTOS EM SUPERMERCADO?

ALYNE MICHELLE BOTELHO; ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; MOIRA DEAN; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Os supermercados assumem papel importante na aquisição de alimentos. Nesses locais estão disponíveis tanto alimentos in natura e minimamente processados como alimentos processados e ultraprocessados. O consumo de alimentos ultraprocessados vem aumentando e é apontado como um dos fatores que contribui para o aumento das prevalências mundiais de excesso de peso. No entanto, a escolha alimentar do indivíduo é permeada por diversos fatores, entre os quais está o interesse por saúde.

Objetivos

Identificar a associação do estado nutricional e do interesse por saúde no nível de processamento de alimentos selecionados em um supermercado.

Metodologia

O estudo transversal descritivo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEPSH/UFSC) sob o número 1.692.203. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para classificar os indivíduos pelo interesse por saúde foi aplicado o instrumento Escala de Interesse em Saúde Geral, traduzido para o português. O peso e altura foram autorreferidos e os indivíduos classificados de acordo com o Índice de Massa Corporal, em eutróficos ou com sobrepeso/obesidade. No supermercado os indivíduos receberam oralmente a seguinte tarefa: "Imagine que um amigo ou membro da família irá jantar em sua casa esta noite. Por favor, selecione todos os itens que você precisa para preparar um jantar para duas pessoas". Os alimentos escolhidos foram categorizados conforme o grau de processamento proposto pela Classificação NOVA. Para avaliar a diferença nas categorias do grau de processamento dos alimentos foi aplicado Teste t ou Mann-Whitney, conforme normalidade e homogeneidade dos dados (significância $p < 0,05$).

Resultados

Participaram da atividade no supermercado 48 indivíduos, dos quais 25 (52%) apresentavam alto interesse por saúde e 23 (48%) baixo interesse. Em relação ao estado nutricional, 27 (56%) foram classificados como eutróficos e 21 (44%) com sobrepeso/obesidade. A mediana de idade dos indivíduos foi de 27 anos (23-41 IQ) e 23 (48%) eram do sexo feminino. Para o Índice de Massa Corporal não foram encontradas diferenças significativas no grau de processamento dos alimentos selecionados pelos indivíduos com eutrofia e sobrepeso/obesidade, nas quatro categorias de alimentos: in natura ou minimamente processados ($p=0,61$); ingrediente culinário processado ($p=0,97$); processado ($p=0,21$) e ultraprocessados ($p=0,45$). Para o interesse por saúde, foi identificado que os indivíduos com alto interesse selecionaram significativamente mais ($p < 0,001$) alimentos in natura ou minimamente processados (mediana=7 alimentos (5-10 IQ)) do que os com baixo interesse (mediana=3 (2-5 IQ)). Já os alimentos ultraprocessados foram selecionados significativamente menos ($p=0,02$) pelos indivíduos com alto interesse (média=2 (1,3DP)) comparado aos de baixo interesse (média=3 (1,2DP)). Para as demais categorias não foram identificadas diferenças significativas.

Conclusão

Quando os participantes foram classificados por estado nutricional não foi observada associação significativa com o grau de processamento dos alimentos selecionados. Já quando foram comparados em relação ao seu interesse por saúde, observou-se que os indivíduos com alto interesse por saúde fizeram escolhas mais saudáveis, em relação ao grau de processamento dos alimentos. Desse modo, sugere-se que o interesse por saúde seja um fator influente na seleção de alimentos.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

MONTEIRO, C. A. et al. Classificação dos alimentos. Saúde Pública. NOVA: A estrela brilha. World Nutrition, v.7, n.1-3, 2016.

SOARES, L.L.S.; DELIZA, R.; GONÇALVES, E.B. Escalas atitudinais utilizadas em estudos de consumidor: tradução e validação para a língua portuguesa. Alimentos e Nutrição Araraquara, v.17, n.1, p.51-64, 2006.

SUN, Y. C. Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating: The mediating role of food choice motives. Appetite, v. 51, p. 42–49, 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: Report of a Joint WHO/ FAO Expert Consultation. Geneva; 2003. (WHO Technical Report Series, 916). Disponível em: .

Palavras-chave: escolha alimentar; estado nutricional; obesidade; ultraprocessados

ESTRATÉGIAS DE QUALIDADE EM RESTAURANTES

DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA; ALINE LUIZA FUHR

¹ UNB - Universidade de Brasília

abelha.abelha@gmail.com

Introdução

Serviços de alimentação operam sob circunstâncias tecnológicas, e organizacionais restritas, em geral com recursos limitados; sob essas condições incide o risco de ocorrerem problemas de segurança alimentar e nutricional. Além da complexidade inerente ao tema pode ser observado um investimento insuficiente para a superação de todas as demandas, o que torna ainda mais importante o levantamento de vasta bibliografia concernente para eleição de intervenções oportunas(CHINCHILLA,2012) A revisão integrativa permite a inclusão de literatura teórica e empírica bem como estudos com diferentes abordagens metodológicas. Essa escolha metodológica foi utilizada neste estudo por se tratar de uma pesquisa que permite a busca, a avaliação crítica e a síntese das evidências disponíveis do tema investigado, sendo o seu produto final o estado atual do conhecimento do tema, a implementação de intervenções efetivas, bem como a identificação de lacunas que direcionam para o desenvolvimento de futuras pesquisas. (GALVÃO, 2008).

Objetivos

Descrever estratégias de gestão da qualidade em restaurantes a partir de evidências.

Metodologia

A revisão integrativa é uma modalidade de revisão de literatura que permite maior análise da temática teórica e empírica presente na literatura, pela possibilidade de considerar diferentes abordagens metodológicas de estudo (quantitativos e qualitativos) favorecendo a análise crítica e a proposta prática³. As palavras-chave que delimitaram o estudo foram: "qualidade e gestão em restaurantes", "quality management in foodservice", com os limites da pesquisa sendo publicações revisadas por pares; e "gestão da qualidade em uan"; período entre 2009 e 2014. A devolução do conhecimento ocorreu com a disponibilização do material produzido nos locais de estágio de gestão e produção de refeições e nutrição social.

Resultados

A maioria dos achados sugere a utilização de instrumentos de controle de qualidade (manuais, listas de verificação, avaliação microbiológica, auditorias e estratégias de comunicação visual), todavia a literatura aponta para adaptação a mudanças de paradigmas na cultura das organizações^{2,4,5} A pesquisa destacou o papel da formação e da qualificação da equipe e também a valorização do profissional nutricionista nos restaurantes e em processos educativos, como estratégias aliadas da qualidade dos serviços; além da comunicação com o cliente/usuário. Dentre os instrumentos descritos os treinamentos devem ser estratégias utilizadas com cautela, por apresentarem limitações no enfrentamento a desafios complexos, tais como são os presentes nos mais diversos serviços de alimentação.

Conclusão

A inovação desta pesquisa é a perspectiva de mudança na cultura dos estabelecimentos e organização do trabalho, tratando com a complexidade devida um sistema composto por inúmeros processos e que é influenciado por diversas causas.

Referências

- ARENDDT, et al. Use of qualitative research in foodservice organizations A review of challenges, strategies, and applications, International Journal of Contemporary Hospitality Management, EUA, 2010
- CHINCHILLA, et al. Performance of safety management systems in Spanish food service establishments in view of their context characteristics, Food Control, Espanha, 2012.
- CARVALHO, R.; SILVA, M. D.; SOUZA, M. T. Revisão integrativa: o que é e como fazer. Einstein, Mato Grosso do Sul, 2009
- CUNHA, et al. Instrumento de avaliação de boas práticas em Unidades de alimentação e nutrição escolar: da concepção à validação. Ciência e saúde coletiva, Brasil, 2013
- WU, SL. Innovative Food Safety Strategies in a Pioneering Hotel. Food and Nutrition Sciences, Taiwan, 2013.

Palavras-chave: qualidade em restaurantes; gestão em restaurantes; cultura organizacional em restaurantes

EVOLUÇÃO DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DE FORNECEDORES COMO FERRAMENTA GERENCIAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; CRISTINA TERUKO KARIYA; ROSIRIS ROCCO ALONSO

¹ HC - Hospital das Clínicas de São Paulo da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

Introdução

Os fornecedores devem ser vistos como parte na gestão da cadeia de produção de refeições, sendo submetidos a avaliação contínua de desempenho e estimulados a rever constantemente seus processos. Assim, avaliar o desempenho de fornecedores é um investimento no desenvolvimento de parceiros que atendam às exigências legais e das unidades (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Esta avaliação é realizada através da utilização de indicadores e critérios que devem estar inseridos nas atividades de rotina da instituição e dos fornecedores, pois definem diretrizes a serem adotadas, com o objetivo de aprimorar a qualidade dos produtos e processos (CASTANHEIRA 2015). O nível de serviço prestado pelos fornecedores pode ser mensurado por indicadores de desempenho como a porcentagem de entregas realizadas dentro do prazo, tempo de entrega, recebimento do pedido de acordo com as especificações ou a porcentagem de entregas devolvidas parcial ou integralmente. Um excelente desempenho no serviço oferecido aos clientes aumenta de modo substancial o valor agregado em toda cadeia de suprimentos (CONCEIÇÃO; QUINTÃO 2014). Mediante o exposto, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde que realizam um trabalho de avaliação de desempenho de fornecedores conseguem verificar a evolução dos resultados, utilizando as ferramentas de gestão da qualidade.

Objetivos

Apresentar a evolução dos resultados da avaliação de desempenho de fornecedores com as intervenções realizadas.

Metodologia

Nas unidades de nutrição de um Complexo Hospitalar público, cuja aquisição de insumos é realizada por processo licitatório, tem-se média anual de 54 fornecedores. A avaliação de desempenho entre 2014 e 2016 foi baseada nos seguintes critérios e etapas: • Recebimento da matéria prima usando indicadores referentes aos prazos e condições de entrega; • Avaliação do produto no período de armazenamento; • Registro das não conformidades; • Ações corretivas adotadas pelos fornecedores; • Participação nos encontros de fornecedores promovidos pela instituição e os resultados obtidos nas visitas técnicas. Essas etapas receberam pontuação que permitiram a classificação em três níveis: satisfatório, parcialmente satisfatório e insatisfatório. Porém para a adoção de planos de ação, consideram-se as 2 últimas classificações. Mensalmente, os fornecedores que não atingem as metas recebem feedback de desempenho parcial e, após a tabulação anual, todos são informados dos resultados obtidos, sendo solicitados planos de ação com prazos de implementação. Visando melhorias nos processos e nas avaliações para os fornecedores classificados como parcialmente satisfatórios/insatisfatórios foram adotadas as seguintes medidas: capacitação de ações corretivas e preventivas; atualização do Manual do Fornecedor elaborado pelas unidades das nutrições com ênfase nas normas para as não conformidades observadas e aplicação de questionário sobre os critérios de fornecimento à Instituição.

Resultados

Na avaliação de desempenho em 2014, 2015 e 2016, os fornecedores classificados como satisfatórios representaram respectivamente 27%, 48% e 54% do universo total e como parcialmente satisfatórios/ insatisfatórios 73%, 52% e 46%.

Conclusão

Os resultados demonstraram que, ao longo dos anos, houve uma evolução no percentual de fornecedores classificados como satisfatórios, o que indica que os planos de ações apresentaram eficácia.

Referências

BASILIO, M.C.; MARTINS, B.T.; SILVA, M.A. Alimentação coletiva. Nutrição Aplicada e Alimentação Saudável. São Paulo, Editora Senac, 2014. p.179-281.

CASTANHEIRA, F.A. Indicadores de logística e de produção de refeições. In: ISOSAKI, M.; GANDOLFO A.S.; JORGE

A.L.; EVAZIAN D.; CASTANHEIRA, F.A.; BITTAR, O.J.N.V. Indicadores de nutrição hospitalar. São Paulo, Editora Atheneu, 2015. p.25-36.

CONCEIÇÃO, S.V.; QUINTÃO, R.T. Avaliação do desempenho logístico da cadeia brasileira de suprimentos de refrigerantes. Gestão & Produção, v.11, n.3, p.441-53, 2004.

Palavras-chave: Avaliação de Fornecedores; Indicadores; Medição de Desempenho; Monitoramento do desempenho; Performance de Fornecedores

FACILITADORES E BARREIRAS DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: ANÁLISE DE SHOPPING CENTERS DE CAMPO GRANDE – MS.

GIOVANNA DE MORAES RIBEIRO TAVARES; GABRIELA VAZ CIPPEL; TAIZ SIQUEIRA PINTO; DEISE BRESAN; PATRÍCIA VIEIRA DEL RÉ

¹ UFMS - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
gica_tavares@hotmail.com

Introdução

Com a globalização a alimentação fora do lar tem ficado cada vez mais frequente, dessa forma, os restaurantes assumiram um papel importante na economia do país interferindo diretamente na alimentação da população brasileira.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi identificar se há informações nutricionais, facilitadores e barreiras para uma alimentação saudável fora do lar em *shopping centers* no município de Campo Grande, Mato Grosso do Sul.

Metodologia

Foram avaliados 83 estabelecimentos de 4 *shopping centers*, em setembro e outubro de 2017, com a utilização e adaptação do instrumento *Nutrition Environment Measures Survey Restaurants* desenvolvido por Saelens et al. (2007) e validado para o Brasil por Martins et al. (2013), por observação direta no cardápio e na faixa. Foram coletadas informações sobre a presença de informação nutricional dos itens comercializados e investigados os facilitadores e as barreiras para uma alimentação saudável. Não foi realizada entrevista com funcionários e/ou proprietários dos restaurantes, não se constituindo necessidade de julgamento ético por não envolver seres humanos. A análise dos dados foi realizada por meio do software Stata 11.0.

Resultados

Quanto ao fornecimento de informações nutricionais sobre os alimentos comercializados foi identificada pouca disponibilidade, apenas 9,6%, sendo que os meios de divulgação utilizados foram: 7,2% folder/bandeja; 3,6% em display (TV ou banner) e 1,2% em seus *sites*. Nenhum estabelecimento utilizou o cardápio como meio de divulgação. Com relação aos facilitadores para uma alimentação saudável foram identificados os seguintes itens: 47,0% utilizam fotos de saladas, sucos naturais ou frutas no cardápio ou na faixa; 37,3% incentivam escolhas mais saudáveis (saladas como acompanhamento); 27,7% oferecem preparações *light/diet* ou com restrição de açúcar, sal e/ou gordura; 16,8% incentivam trocas especiais (batata frita ou massa por salada); 9,6% tem opções saudáveis para crianças (frutas, vegetais ou sucos naturais) e 7,23% possuem porções reduzidas (meia porção). Como barreiras para alimentação saudável foram identificados os seguintes itens: 61,4% dos restaurantes tem possibilidades de consumir uma porção maior por um pequeno acréscimo de preço; 35,0% tem opção de combo (combinação de sanduíche, batata frita e refrigerante); 7,2% associam os combos com brindes ou brinquedos; 7,2% tem acréscimo de preço nas opções saudáveis (massas e arroz integral); 3,6% tem opção de refil de bebidas e 2,4% opção de servir à vontade ou comer ilimitado. Destaca-se a baixa disponibilidade de restaurantes que ofertam porções reduzidas, assim como o alto percentual de possibilidades de consumir porções maiores por um pequeno acréscimo de preço como aspectos mais preocupantes, pois favorecem o consumo de grandes porções, muitas vezes ricas em sódio, gorduras e açúcares e assim, podem contribuir para o aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.

Conclusão

Portanto, evidencia-se que a maioria dos estabelecimentos dificulta as escolhas e permanência de hábitos saudáveis fora do lar e favorece o aumento do consumo alimentar, sendo necessária a implementação de políticas públicas na área de alimentação e nutrição, de forma a ampliar as opções mais saudáveis e promover informações nutricionais a população consumidora.

Referências

MARTINS, P.A., CREMM, E.C., LEITE, F.H.M., MARON, L.R., SCAGLIUSI, F.B. OLIVEIRA, M.A. Validation of an Adapted Version of the Nutrition Environment Measurement Tool for Stores (NEMS-S) in an Urban Area of Brazil. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, v. 45, n. 6, p. 785-792, 2013.

SAELENS, B.E, GLANZ, K., SALLIS, J.F., FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. American Journal of Preventive Medicine, v. 32, n. 4, p. 273-281, 2007.

Palavras-chave: ambiente alimentar; cardápio; restaurantes

FACILITADORES E BARREIRAS PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR
CARGNIN; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

isadorapulz@gmail.com

Introdução

Analisar o ambiente alimentar envolve identificar os facilitadores e as barreiras para que esse ambiente possa ser promotor de uma alimentação saudável. Esses fatores podem ser ambientais, individuais, psicológicos e socioculturais, que atuam incentivando ou desencorajando os estudantes em suas escolhas alimentares. Investigar os facilitadores e barreiras praticados pelos estabelecimentos nas universidades é fundamental para compreender as dimensões ambientais que podem interferir na qualidade da alimentação desse público e como podem ser planejadas intervenções nesse ambiente.

Objetivos

Identificar as principais barreiras e facilitadores para promoção da alimentação saudável no ambiente alimentar de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em todos os estabelecimentos de alimentação situados no Campus sede da Universidade, em agosto e setembro de 2017, com aprovação do Comitê de Ética local (no. 100.204/2017). O instrumento utilizado foi o *Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants*, adaptado para o Brasil. Foram avaliados os seguintes facilitadores para alimentação saudável: incentivo ao consumo de opções saudáveis e comercialização de porções reduzidas. As barreiras analisadas foram: incentivo ao consumo de porções maiores; cartazes que relatassem a impossibilidade de substituição de itens do cardápio ou pedidos especiais; possibilidade de consumir uma porção maior por pequeno acréscimo no preço. Os dados coletados foram digitados no *Microsoft Excel®* 2013 e analisados por meio de estatística descritiva, utilizando o software *Stata®* versão 11.0.

Resultados

Foram avaliados 20 estabelecimentos, sendo 14 lanchonetes (70%) e seis restaurantes (30%). Quanto aos facilitadores para alimentação saudável, apenas 5% dos locais estimulavam o consumo de alimentos saudáveis por meio de cartazes afixados nos estabelecimentos e 30% dispunham de porções reduzidas de alguns produtos comercializados, como bebidas e biscoitos, por exemplo. Em relação às barreiras, nenhum local estimulava o consumo de porções maiores e entre aqueles que preparavam lanches, os mesmos não disponibilizavam cartazes que informassem a limitação para substituição de ingredientes. No entanto, em nenhuma lanchonete era possível substituir queijo amarelo por branco. Em 20% dos locais havia a possibilidade de substituição do pão branco por pão integral, sem custo adicional. Em 65% dos estabelecimentos foi identificada a possibilidade de consumir porções maiores de alimentos e bebidas com pequeno acréscimo no preço, como cafés, vitaminas, sucos de frutas, chocolate quente e açaí na tigela.

Conclusão

Os facilitadores para alimentação saudável eram pouco praticados pelos estabelecimentos analisados, seja por ausência de porções reduzidas dos produtos em todos os locais ou pelo reduzido incentivo ao consumo de alimentos saudáveis. Algumas barreiras à alimentação saudável nos locais avaliados: impossível substituir ingredientes menos saudáveis das preparações por opções de melhor qualidade nutricional em todos os locais, e em mais da metade dos estabelecimentos era possível o aumento do tamanho da porção por pequeno acréscimo no custo. Sugere-se a realização de estudos que avaliem o quanto as barreiras interferem na realização de escolhas alimentares saudáveis e quantos estudantes optam por comprar porções maiores de alimentos e bebidas com uma pequena diferença de preço, seja para alimentos mais ou menos saudáveis.

Referências

CREMM, E. C.; BALDASSO, L. R.; LEITE, F. H. M., et al. Validation of the nutrition environment measurement questionnaire for brazilian urban areas. 19th International Congress of Nutrition, Bangkok: Annals of Nutrition and Metabolism; 2009.

GITTELSOHN, J.; KATHERINE, L. Integrating Educational, Environmental, and Behavioral Economic Strategies May Improve the Effectiveness of Obesity Interventions. *Appl. Econ. Perspect. Pol.*, v.35, n.1, p.52-68, 2013.

MAZZOLA, J. J.; MOORE, J. T.; ALEXANDER, K. Is work keeping us from acting healthy? How workplace barriers and facilitators impact nutrition and exercise behaviors. *Stress and Health*, 2016.

MCKINNON, R.A.; REEDY, J.; H, MORRISSETTE, M.A.; LYTLE, L.A.; YAROCH, A.L. Measures of the Food Environment a compilation of the literature 1990–2007, *Am Journal Prev Med*, v.36, n.4S, p.S124-S133, 2009.

SAELENS, B. E. et al. Nutrition Environment Measures Study in restaurants (NEMS-R): development and evaluation. *American Journal of Preventive Medicine*, v. 32, n. 4, p. 273–281, 2007.

Palavras-chave: comportamento alimentar; dieta saudável; universidades; estudantes; ambiente alimentar

FERRAMENTAS PARA GESTÃO DE QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARA LIGIA BIAZOTTO BACHELLI; KATIA REGINA MARTINI RODRIGUES; FELIPE ANDRÉ BERALDO; VITOR TADEU LIMONGI

¹ PUC CAMPINAS - Pontifícia Universidade Católica de Campinas
mbachelli@gmail.com

Introdução

A gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição requer capacidade de liderar pessoas, noções financeiras e legislativas. As unidades utilizam de técnicas de gestão e organização as quais buscam resoluções de problemas, auxílio nas análises e planejamento (ISOAKI e NAKASATO, 2009).

Objetivos

Verificar a aplicabilidade das ferramentas de gestão na área de produção de alimentos.

Metodologia

Este trabalho é um estudo de pesquisa bibliográfica, com consulta à produção científica indexada nas seguintes bases de dados: Science direct, Scielo e Biblioteca Virtual da Saúde. Os artigos foram selecionados e incluídos quando haviam estudado a aplicação das ferramentas em empresa do ramo de alimentos, visando melhorar seu desempenho, produtividade e garantindo a competitividade no mercado. Foi selecionado material publicado em português e inglês. Ao todo foram analisados 3 estudos de casos de cada ferramenta: 5W2H (“who, what, when, where, why, howmuch e how”), Kaizen (“kai” mudar, “zen” bem) e PDCA (Plan, Do, Check, Action).

Resultados

Os achados para a aplicação das ferramentas de gestão em empresas do ramo alimentício mostram grande eficiência na correção dos mais variados problemas encontrados nestes setores, bem como na implantação de outras ações que venham impactar positivamente os serviços. Ao analisar a aplicação da ferramenta 5W2H, autores evidenciaram o enorme potencial que a ferramenta possui quando usada em setores alimentícios, através desta aplicou-se treinamento para funcionários, resultando na redução dos riscos de contaminação em uma empresa e redução de perdas no processo produtivo de outra (MORAIS e COSTA, 2013). A ferramenta também provou ser efetiva no planejamento da adequação de uma unidade de alimentação e nutrição em relação a RDC 216/04 e foi utilizada com êxito na programação de manutenções preventivas e reduzindo depreciação dos equipamentos, reduzindo riscos para o processo produtivo. Observando a aplicação do ciclo PDCA nos casos analisados, percebe-se que a ferramenta atua de forma contínua sendo efetiva na reformulação do processo de produção e distribuição de uma empresa distribuidora de alimentos (ROBERTI e SANTANA, 2013) além de atuar na implantação de Manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e dos Procedimentos Operacionais Padronizados em um serviço de alimentação e nutrição de um hospital. Para correta aplicação desta ferramenta, faz-se necessário um número suficiente de funcionários para as coletas dos dados e avaliações, além de organização e comprometimento com o ciclo, caso contrário são reduzidas as chances de sucesso. Analisando a aplicação da filosofia Kaizen observa-se que os esforços das equipes na aplicação da ferramenta resultaram em redução de custos bem como de desperdícios, demonstrando todo o potencial desta filosofia também nos setores alimentícios. Trata-se de uma ferramenta que trabalha o lado comportamental e operacional das empresas, visto que envolvidos e motivados os colaboradores podem ser direcionados na busca contínua por um alto nível de qualidade, minimização dos erros, otimização do tempo e redução dos desperdícios (GONÇALVES, 2014).

Conclusão

A gestão de qualidade em unidades de produção é imprescindível para a sobrevivência no mercado. Uma excelente gestão de qualidade lhe dará destaque e o auxílio de ferramentas é de grande valia, pois as mesmas necessitam de pequenos recursos tecnológicos e financeiros para implantação, refletem em melhor produtividade, lucro e satisfação dos clientes.

Referências

GONÇALVES, Joelma. Proposta de redução de custo no setor de alimentação. 2014. Monografia- Universidade São Francisco, Campinas-SP, 2014.

ISOAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MAICZUK, J.; JÚNIOR, A. P. P. Aplicação de ferramentas de melhoria de qualidade e produtividade nos processos produtivos: um estudo de caso. *Qualit@s Revista Eletrônica*, v. 14, n. 1, pag. 1-14. 2013.

MORAIS, I. C. L.; COSTA, S.R.R. Proposta de ferramentas de qualidade para um sistema de gestão de segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. *Araraquara/SP*, v. 24, n. 1, p. 45-49, 2013.

ROBERTI, F.; SANTANA, S. Melhoramentos e padronização de processos em restaurante.e-RAC, v. 1, n. 1, 2013.

Palavras-chave: boas práticas de produção; lista de verificação; tomada de decisão

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO COMO INSTRUMENTO DE INTERVENÇÃO QUALI-QUANTI NUM CARDÁPIO VEGETARIANO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO UNIVERSITÁRIA NO DISTRITO FEDERAL

MILENA MAGALHÃES DE LIMA; RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; ERIKA BARBOSA CAMARGO

¹ UNB - Universidade de Brasília
mimimaglima@gmail.com

Introdução

Os vegetarianos apreciam alimentação de origem vegetal e excluem alimentos de origem animal. Torna-se importante o acompanhamento destes devido à restrição alimentar. O fornecimento de fontes proteicas vegetais compensa a maioria dos nutrientes essenciais (1). A Ficha Técnica de Preparação é instrumento de gerenciamento da produção alimentar com elaboração de produtos que apresentem qualidade nutricional (2).

Objetivos

Avaliar as preparações vegetarianas quanto aos aspectos nutricionais fornecidos por uma unidade de alimentação e nutrição universitária de Brasília, Distrito Federal.

Metodologia

Estudo de intervenção qualitativo e quantitativo com acompanhamento direto das preparações vegetarianas do almoço e jantar oferecidos por uma unidade de alimentação e nutrição universitária no período de cinco dias consecutivos. As Fichas Técnicas de Preparação foram construídas segundo Camargo e Botelho (2) através do *software Cook Go®*. Para avaliação de consumo foram calculadas médias das necessidades energéticas conforme Otten et al (3), quantidade de quilocalorias dos macronutrientes e quantidade proteica em gramas e por quilo de peso, considerando 40% da necessidade energética estimada para almoço e 30% para jantar em ambos os sexos. O teor proteico foi analisado em 150g de alimento.

Resultados

A maioria das preparações originais apresentou teor proteico baixo em 150g de prato principal, entre 2g a 9g de proteína por porção. Com as modificações, as porções oscilaram entre 7,5g e 16,49g de proteína por porção. O aumento percentual proteico variou entre 1,1 vezes mais (9%) e 4 vezes mais (342%) quando comparado às originais. O incremento de arroz integral e feijão carioca permitiu aumento proteico nas refeições almoço e jantar que variaram entre 2,6 vezes (155%) e 10,1 vezes (908%). Dentre cinco preparações do almoço, 40% obteve teor proteico próximo às referências de 23g de proteína para mulheres e 28g para homens. Dentre cinco preparações do jantar, 80% apresentou próxima à referência para mulheres (17g) e homens (21g).

Conclusão

As Fichas Técnicas de Preparação são instrumentos de diagnóstico nutricional através das informações de preparação e fornecimento dos indicadores culinários e nutricionais. O uso proporcionou aumento proteico de 100% das preparações, através da inclusão, aumento e/ou associação de fontes proteicas vegetais, como leguminosas e tipos de soja. Torna-se importante avaliar estes indivíduos, pois apresentam-se em risco nutricional. Enfatiza-se estudo dos vegetais proteicos em variedade, composição e estabilidade molecular.

Referências

1. SILVA, Sandra Cristina et al. Linhas de orientação para uma alimentação vegetariana saudável. 2015.
2. AKUTSU, Rita de Cassia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, abr, 2005.
3. OTTEN, Jennifer J. et al. (Ed.). Dietary reference intakes: the essential guide to nutrient requirements. National Academies Press, 2006.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Preparações vegetarianas; Proteína; Unidade de Alimentação e Nutrição

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO COMO UM INSTRUMENTO DE DIAGNÓSTICO

KÁSSIA GABRIELLY ESTÁCIO LEMOS; IGOR GABRIEL SANTIAGO PEREIRA; LETÍCIA WANZELLER LEMOS; ERIKA BARBOSA CAMARGO; RAQUEL BRAZ DE ASSUNÇÃO BOTELHO; RITA DE CÁSSIA DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UNB - Universidade de Brasília

igorgsp@yahoo.com.br

Introdução

A Ficha Técnica de Preparação pode ser definida como um “instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação” ¹. Portanto, pode-se verificar os componentes nutricionais das preparações salientando quais macro e micronutrientes interferem na saúde do consumidor². Desta forma, contribui com a saúde pública, uma vez que auxilia na identificação de preparações nutricionalmente inadequados e na combinação das mesmas para a elaboração de um cardápio equilibrado. É um instrumento que pode auxiliar na saúde da população que consome em excesso gorduras e sódio, acarretando obesidade e outras doenças, como cardíacas³.

Objetivos

Avaliar fichas técnicas de preparação de uma unidade de alimentação e nutrição militar de Brasília/DF.

Metodologia

Trata-se de um estudo longitudinal quantitativo. A coleta de dados ocorreu por meio de pesagem direta e observação *in loco* diariamente durante 10 dias do almoço da unidade. Construiu-se as fichas técnicas de preparação com o auxílio do software CookGO a partir de todos os dados averiguados de indicadores culinários. Foram realizadas análises nutricionais e análises dos indicadores a partir das informações nutricionais do software e das tabelas de composição de alimentos.

Resultados

No total, 99 fichas técnicas de preparação foram elaboradas. Dos 65 alimentos utilizados nas entradas do almoço, 18,5% (n= 12) deles encontraram-se com fator de correção maior que a referência, como a alface, utilizada com grande frequência. Isso ocasiona desperdício e gasto de dinheiro público que pode ser controlado ao fazer uso das fichas técnicas de preparação. Dos pratos principais, 60% (n=12) apresentaram maior quantidade de sódio que a referência da preparação contida em tabelas como a do IBGE, sendo os pratos principais os que mais contribuíram com o excesso de sódio, ademais 65% (n=13) apresentaram maior quantidade de lipídeos. Já dos acompanhamentos, somente o feijão teve mais sódio que a referência (+12,7%). Esse excesso de sódio e lipídios pode acarretar doenças de grande repercussão para a saúde dos comensais.

Conclusão

A unidade carece de padronização e equilíbrio nutricional das preparações, evidenciando a necessidade da utilização de fichas técnicas de preparação. Pois com ela poderá haver controle de custos, rendimento, desperdício e, principalmente, os valores nutricionais. Porém é preciso haver treinamento prévio e conscientização dos benefícios que a ficha trará para os manipuladores, gestores e comensais.

Referências

- AKUTSU, Rita de Cassia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, abr, 2005
- BARRETO, Sandhi Maria et al. Análise da estratégia global para alimentação, atividade física e saúde, da Organização Mundial da Saúde. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 14, n. 1, p. 41-68, mar. 2005.
- MARTINS, Carla Camargos. Padronização das preparações de restaurantes do tipo self-service. [Monografia]. **Universidade de Brasília**; 2003.
- ZANDONADI, Renata Puppin et al. Sodium and health: New proposal of distribution for major meals. **Health**, v. 6, n. 03, p. 195, 2014.

Palavras-chave: Ficha técnica de preparação; Nutrição; Padronização

FTP COMO INSTRUMENTO GERENCIAL NA CONSECUÇÃO DOS OBJETIVOS DOS RESTAURANTES POPULARES: ANÁLISE DOS PER CAPITAS DOS PRATOS PRINCIPAIS OFERECIDOS NO ALMOÇO

LAEDJA DRIELY SILVA DE MOURA; ANA CAROLINA BEZERRA; JÉSSICA CARDOSO SILVA; RAYSSA ARAÚJO GOMES; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIRA

¹ UFRN/FACISA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE/FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE DO TRAIRI

rayssaraujogomes@gmail.com

Introdução

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos de alimentação e nutrição, caracterizados pela distribuição de refeições prontas, nutricionalmente adequadas, originando-se de processos seguros, destinadas a indivíduos em situação de vulnerabilidade social (BRASIL, 2004). No Rio Grande do Norte, para a produção das refeições são planejadas preparações que atendam às necessidades nutricionais dessa população, tendo por base o termo de referência do Programa que objetiva entre outras finalidades, fornecer informações sobre os padrões de cardápios (SETHAS, 2014). Os per capita são estabelecidos *a priori* por tipo de preparação e definem a quantidade de alimento por pessoa. Portanto, para oferecer ao usuário o equilíbrio nutricional e aporte proteico adequado em consonância com os objetivos do Programa, é fundamental que os per capita estabelecidos no planejamento sejam cumpridos (SETHAS, 2014).

Objetivos

Verificar o cumprimento dos *per capita* estabelecidos para as preparações de pratos principais oferecidos em Restaurantes Populares frente ao contrato de fornecimento de refeições do Programa.

Metodologia

Estudo transversal realizado em 32 Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte, distribuídos em 25 diferentes municípios do estado. O cardápio é unificado para todos os Restaurantes, deste modo, a amostra selecionada consistiu dos 10 pratos proteicos usualmente oferecidos como prato principal do almoço. Foram coletadas as fichas técnicas de preparação dos 32 restaurantes. Para obtenção da média dos *per capita* os pratos foram agrupados em carne bovina, ave (sem e com osso), peixe, vísceras e embutidos. A análise dos dados se deu por estatística descritiva e foi realizada por meio da comparação dos per capita obtidos entre os diferentes restaurantes e destes com o estabelecido no termo de Referência do Programa.

Resultados

Verificou-se que as preparações que levam frango sem ossos se encontram com per capita superior ao preconizado (150,5%), enquanto que as demais preparações constituídas de carne bovina, vísceras bovinas e embutidos se mostraram com 68%, 68% e 88% de adequação respectivamente. Não foi encontrada referência estabelecida no contrato para algumas preparações, como moqueca de peixe. Verificou-se que não há padronização dos per capita das preparações entre as unidades do restaurante, sendo esta uma das principais exigências: o cardápio unificado. Nota-se ainda que esta variação de quantidade foi encontrada inclusive, entre os restaurantes gestados pela mesma empresa terceirizada em diferentes municípios. Observou ainda que há lacunas no termo de referência sobre os per capita diante dos diversos tipos de culinária possíveis e variações regionais existentes, sugerindo a necessidade de revisão dos mesmos para favorecimento da utilização da Ficha Técnica de Preparação como instrumento gerencial de apoio aos objetivos do Programa.

Conclusão

A falta de padronização dos per capita estabelecidos, assim como, sua não adequação em relação ao planejamento nutricional proposto no termo de referência do Programa pode ocasionar prejuízos no cumprimento dos objetivos dos Restaurantes Populares, principalmente, relacionado à oferta proteica. Outrossim, há necessidade de uma revisão nos per capita estabelecidos no termo contratual do programa, favorecendo uma melhor fiscalização e padronização entre as diferentes empresas gestoras a fim de manter o aporte nutricional planejado em consonância com as metas e objetivos do Programa para o público beneficiário.

Referências

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, 2004. Acesso em: 05 Out de 2017. Disponível em: .

SETHAS, Secretaria de Estado do Trabalho, Habitação e Assistência Social. **Lei nº 10.520/2002**. Termo de Referência contratual de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições oferecidas nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte, processo nº 92037/2014.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Alimentos; Segurança Alimentar e Nutricional

GESTÃO DE CONTRATOS DE EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO RIO GRANDE DO NORTE: PRÁTICAS DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

LEONARA CARLA DE ARAÚJO PEREIRA; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; KATARINA DE SENA BEZERRA DE OLIVEIRA

¹ UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
dinaraleslye@yahoo.com.br

Introdução

Dentre os Equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, no Rio Grande do Norte, destaca-se o Programa Restaurante Popular pela sua grande representatividade com relação à população atendida (32 unidades e 780mil beneficiários/ano) e pelo volume de recursos públicos aplicados; além da gestão desses equipamentos ser realizada por empresa privada contratada via processo licitatório, o que agrega interesses privados para fins de acumulação de lucro e, por isso, deve ter sua ação regulada pelo Estado para garantia da justiça social. O monitoramento e avaliação são, portanto, funções estratégicas para consolidação desta rede de promoção social

Objetivos

Avaliar as práticas de monitoramento e avaliação de contratos públicos de alimentação, sob a perspectiva do Programa Restaurantes Populares, em nível estadual, propondo um modelo de apoio à atividade de fiscalização.

Metodologia

Estudo de caso incorporado desenvolvido nos restaurantes populares do Rio Grande do Norte com uso de pesquisa documental retrospectiva: análise dos documentos de implantação e editais de licitação de contratos de gestão de empresas de fornecimento de refeições, preservando o corte temporal da concepção do programa (junho/2002) ao seu último edital de licitação (dezembro/2016). Realizou-se análise de conteúdo com triangulação dos dados. As categorias de análise foram definidas a priori, utilizando-se o método Balanced Scorecard, que estabelece uma gestão sinérgica entre os objetivos institucionais e as áreas de produção, tendo por base indicadores tangíveis. Os indicadores foram elaborados e selecionados a posteriori para compor o modelo, por grupo delphi, formado por especialistas. O modelo final foi testado por método de decisão e ajustado aos parâmetros do problema ($\lambda=0,7$)

Resultados

As principais práticas de monitoramento identificadas foram visitas não programadas para verificação do cumprimento da meta quanto ao número de refeições servidas e aplicação não periódica de check-list higiênico-sanitário. Quanto aos mecanismos de avaliação não estão balizados nos objetivos da Política de SAN, realizadas a partir do ponto de vista do fiscal do contrato, não havendo indicadores padronizados para avaliação dos critérios estabelecidos no edital. Diante do cenário encontrado, propôs-se, um modelo de monitoramento e avaliação, composto de indicadores: i) administrativos ($w=0,3$), que incluem aspectos relacionados a pessoal, custo, documentação e responsabilidade técnica, ii) técnicos ($w=0,5$), os indicadores incluíram da aquisição do gênero, ao preparo e distribuição das refeições, proporção percapita/medidacaseira/porção, composição do cardápio para atendimento às recomendações do guia alimentar para a população brasileira e, iii) estruturais ($w=0,2$), remetidos à legislação sanitária, fluxo funcional da unidade e suporte operacional, que incluem abastecimento de água, energia, gás e destinação de resíduos.

Conclusão

A análise das práticas de monitoramento e avaliação mostrou lacunas que impossibilitam a verificação da eficácia do Programa diante de uma Política de Segurança Alimentar. O modelo proposto forneceu indicadores para avaliação dos critérios estabelecidos no contrato de gestão apoiando a atividade de fiscalização, gerando uma avaliação em níveis de desempenho do serviço prestado pelas contratadas, balizados no objetivo do Programa, podendo ainda servir de benchmark para outros contratos de refeição terceirizados em outros cenários onde a Segurança Alimentar e Nutricional integre seus objetivos.

Referências

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Editora Metha, 2009.
- ALMEIDA, A. T. Processo de decisão nas organizações: construindo modelos de decisão multicritério. São Paulo: Atlas,

2013.

BAHIA. Secretaria de Planejamento. Sistemática de monitoramento e avaliação em programas e projetos governamentais. Salvador: SEPLAN/SGA, 2005. Disponível em: . Acesso em: 05 abr. de 2017.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União (DOU), 2006.

BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de Julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Diário Oficial da União (DOU), 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed., Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Cadernos de Estudos: Desenvolvimento Social em Debate, n. 14. Brasília, DF, 2010.

BRASIL. Tribunal de Contas da União. Orientações para os Conselhos de Fiscalização das Atividades Profissionais. Brasília, 2014. Disponível em: . Acesso em: 05 abr. de 2017.

COLARES, L. G. T. et al. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

CONSELHO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, jul. 2004.

GARCIA, G. S.; RECINE, E. Perspectivas do fornecimento de produtos da agricultura familiar para os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional no Distrito Federal. Demetra, v. 9, n. 2, p. 411-429, 2014.

GODOY, K. C. et al. Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 30, n. 6, p. 1239-1249, jun. 2014.

GONÇALVES, M. P.; CAMPOS, S. T.; SARTI, F. M. Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: Uma análise do Programa de Restaurantes Populares. Rev Gestão & Pol Públicas, v. 1, n. 1, p. 92-111, 2011.

KAPLAN, R. S.; NORTON, D. P. A estratégia em ação: balanced scorecard. Trad. de Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. 12. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

LOUSADA, M.; VALENTIM, M. L. P. Modelos de tomada de decisão e sua relação com a informação orgânica. Perspectivas em Ciência da Informação, v. 16, n. 1, p. 147-164, jan./mar. 2011.

ROZADOS, H. B. F. O uso da técnica Delphi como alternativa metodológica para a área da Ciência da Informação. Em Questão, v. 21, n. 3, p. 64-86, set/dez. 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Avaliação de Políticas públicas; Políticas de Alimentação e Nutrição ; Gestão de contratos

GESTÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS PÚBLICOS FEDERAIS: DESAFIOS PROFISSIONAIS FRENTE À TERCEIRIZAÇÃO

CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA CARDOSO; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS; GABRIELLE CARDOSO MANGIA

¹ UFPE - Universidade Federal de Pernambuco, ² UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
carlaionara@gmail.com

Introdução

Uma das vertentes do setor de alimentação coletiva é o subsetor de ensino representado pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), onde a alimentação é eixo estratégico, através dos Restaurantes Universitários. Estes, nas universidades brasileiras, apresentam variação na oferta da alimentação e nos aspectos relacionados à organização e gestão, sendo reflexo de recursos físicos e financeiros de cada instituição (COLARES et al, 2014). Quanto ao tipo de gestão, vivenciam um momento de transição entre a autogestão e a terceirização, tendo em vista as políticas públicas do governo federal. O índice de terceirização passou de 48% em 1993 para 59% em 2011 (PROENÇA, 2009; MONTEIRO; NOGUEIRA; SCHAEFFER, 2014). Assim, os gestores se deparam com um novo cenário de gestão enfrentando problemas associados à terceirização da alimentação, os quais estão diretamente ligados à qualidade da oferta desses serviços.

Objetivos

Identificar as principais dificuldades na gestão de Restaurantes Universitários terceirizados no âmbito da prática profissional do nutricionista.

Metodologia

A pesquisa consiste em um estudo de caso, de cunho qualitativo, realizado em Restaurantes Universitários de universidades federais do Recife-PE, selecionados quanto ao porte e tipo de serviço (gestão terceirizada). A aprovação pelo comitê de ética em pesquisa se deu pelo CAAE 55561416.6.0000.5208. Para a coleta de dados foi utilizada a entrevista semiestruturada. As categorias de análise foram definidas a priori e as variáveis emergiram no discurso. O tratamento das respostas se deu através da análise pragmática da linguagem descrita por Mattos (2006) para explicar o significado semântico-pragmático da conversação.

Resultados

Três dimensões emergiram com destaque como obstáculos da prática profissional de nutricionistas, a gestão: da infraestrutura, de pessoas e do contrato. A estrutura física possui dimensionamento inadequado e instalações antigas, além de manutenção insuficiente (física e funcional), comprometendo a gestão de pessoas (saúde do trabalhador, dimensionamento de pessoal), a gestão da produção (logística e suprimento), a gestão da qualidade (cruzamento dos fluxos dos processos) e a gestão do contrato (cumprimento das exigências legais). A gestão de pessoas apresentou-se como um fator limitante, quanto à liderança da equipe, resolução em situações de conflito interpessoal e orientação dos funcionários nos procedimentos técnicos e comportamentais, aliado ao baixo nível de formação e capacitação, alta rotatividade e quantitativo deficiente. Quanto à gestão dos contratos, há o detalhamento insuficiente da composição do cardápio (qualidade e quantidade) e falta de padronização dos serviços. Atribuem estes, ao termo de referência-documento técnico que serve de base para a elaboração do contrato.

Conclusão

As dificuldades de gestão dos Restaurantes Universitários terceirizados emergem na gestão de pessoas, da infraestrutura e do contrato. As primeiras dificultam a gestão do contrato. Esta última carece de elementos necessários e suficientes para balizar atuação do nutricionista no âmbito da terceirização. É indispensável a inserção do nutricionista no detalhamento e especificação das responsabilidades da contratada e contratante na construção do termo de referência incorporado ao processo de licitação. Para efetividade do Programa, deve estar presente no planejamento estratégico da instituição com prioridade quanto à alocação de recursos.

Referências

COLARES, L. G. T. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. 1ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

MATTOS, Pedro L. C. L. de. Análise de entrevistas não estruturadas: da formalização à pragmática da linguagem. In: Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos. GODOI, C. K.; BANDEIRA-DE-MELLO, R.; SILVA, A. B. da.(Org.). 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

MONTEIRO, M. A. M.; NOGUEIRA, L. R. C. M.; SCHAEFFER, M. A. Estudo qualitativo e quantitativo de restaurantes universitários das capitais brasileiras. Revista Higiene Alimentar. v.28. n° 230/231. mar/abr. 2014.

PROENÇA, R. P. C. Inovações tecnológicas na produção de alimentação coletiva. 3ed. Florianópolis: Editora Insular, 2009.

Palavras-chave: gestão; restaurante universitário; terceirização

HABILIDADES CULINÁRIAS DOMÉSTICAS E SUA RELAÇÃO COM A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE CRIANÇAS ASSISTIDAS PELA REDE PÚBLICA E PARTICULAR DE SAÚDE

NATASHA CAMPOS DA SILVA; MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA

¹ UFRJ - Universidade Federal do rio de Janeiro

marianafbo@yahoo.com.br

Introdução

A alimentação complementar é definida como o período para a introdução de alimentos e líquidos associados ao aleitamento materno. Nesta fase, as crianças são muito expostas ao ambiente alimentar doméstico, e dessa forma, a culinária praticada em casa está associada à qualidade da alimentação ingerida. Apesar de sua importância, poucos estudos têm sido desenvolvidos sobre culinárias doméstica e habilidades culinárias domésticas no Brasil.

Objetivos

Logo, este trabalho teve como objetivo conhecer as habilidades culinárias domésticas e sua relação com a qualidade da dieta ofertada a crianças menores de dois anos assistidas por uma instituição pública e uma instituição particular de saúde de uma cidade do interior do Rio de Janeiro – RJ.

Metodologia

Foram aplicados questionários para captar informações sobre perfil socioeconômico, sobre os alimentos oferecidos as crianças nas últimas 24 horas e sobre as habilidades culinárias praticadas por cuidadores de crianças menores de dois anos. Os dados foram tabulados no programa Epidata versão 3.0, e analisados por intermédio de programa estatístico SPSS versão 20.0. O projeto foi submetido e aprovado pelo o Comitê de Ética e Pesquisa da UFRJ Macaé (CAAE: 65072117.6.0000.5699).

Resultados

Foram entrevistadas 80 cuidadoras, sendo metade atendida em instituição particular de saúde, e a outra metade em pública. A idade média encontrada foi de 16 meses. A responsabilidade pelo preparo da refeição das crianças foi em sua totalidade pelo sexo feminino. A maior parte das mulheres atendidas pelas instituições públicas, trabalhava como domésticas (52,5%), enquanto a maioria das participantes do estudo assistidas pela instituição privada possuía profissões que exigiam ensino superior (32,5%). Com base nas dimensões: conhecimento nutricional, planejamento de cardápio e percepção da comida, apenas 25% possuíam habilidades culinárias domésticas. A relação entre habilidades culinárias domésticas e consumo de alimentos saudáveis e alimentos não saudáveis não foi estatisticamente significativa para ambos os grupos. Contudo, houve relação entre gostar de cozinhar e oferta de frutas e hortaliças para as crianças atendidas pela instituição pública (p valor = 0,0134).

Conclusão

Diante o exposto, pode-se concluir que o consumo alimentar das crianças atendidas na rede pública e particular apresentou semelhanças, entretanto, as crianças da rede pública ingeriram mais alimentos ultraprocessados. Estudos nesta temática devem ser incentivados, visto que as habilidades culinárias podem influenciar na qualidade da dieta ingerida.

Referências

Palavras-chave: Habilidades culinárias; Alimentação complementar; Qualidade da dieta

IMPACTO DO TREINAMENTO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM BUFFET DE BELO HORIZONTE.

MARIANA MOREIRA DE JESUS; STEFANI ROCHA MEDEIRO; STEPHANIE FERNANDA MARTINS DA SILVA;
GISELE CAMPOS DA SILVA; ELEN RAIANE ANDRADE GOMES; CAROLINA GONÇALVES HUBNER

¹ PUC MINAS - PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS, ² PUC MINAS - PONTIFÍCIA
UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS

mmjesus@sga.pucminas.br

Introdução

O manipulador é o principal agente transmissor de contaminação microbológica ao alimento, sendo as condições precárias de sua higiene ou da higiene ambiental responsáveis por disseminar patógenos às preparações (CUNHA; AMICHI, 2014). Programas de treinamento são recomendados para se transmitir conhecimento, e como consequência, obter atitudes diferenciadas por parte dos manipuladores (BARBOSA, 2014).

Objetivos

Avaliar o impacto dos treinamentos realizados com manipuladores de alimentos sobre as condições ambientais, pessoais e microbiológicas nos processos produtivos da coxinha de um buffet de Belo Horizonte - Minas Gerais.

Metodologia

Trata-se de pesquisa observacional, de caráter descritivo, aprovada pelo Comitê de Ética, CAAE: 68833217.5.0000.5137, realizada em um Buffet de Belo Horizonte – Minas Gerais. Utilizou-se check list baseado nas portarias Resolução de Diretoria Colegiada 216/2002 e 275/2004 para avaliação das condições ambientais e pessoais, subdividido pelos blocos: layout do setor, equipamentos, móveis e utensílios, vetores e pragas urbanas, manipuladores e preparação dos alimentos, e para avaliação das condições microbiológicas, utilizou-se análises microbiológicas antes e após intervenções. (BRASIL, 220; BRASIL,2004).

Resultados

Os resultados do check list aplicado demonstraram melhora em três blocos principais, sendo que o de manipuladores foi o que mais se destacou, progredindo de 62,5% para 93,7% de atendimento dos itens. Os resultados microbiológicos demonstraram diminuição de coliformes a 45°C no ejeter de catupiry, que previamente foi de $1,9 \times 10^2$ UFC/área passando para $<5 \times 10^0$ UFC/área, bem como dos coliformes a 35°C que decresceram de 5×10^2 UFC/área para $<5 \times 10^0$ UFC/área. A coxinha de frango com catupiry apresentou alteração no crescimento de coliformes à 45° C, passando de $1,7 \times 10^2$ UFC/g para $2,4 \times 10^3$ UFC/g após treinamentos.

Conclusão

Através dos resultados obtidos, observou-se que os treinamentos aplicados tiveram impacto positivo sobre os aspectos pessoais e ambientais, uma vez que notou-se significativa melhoria de atendimento dos itens do check list, bem como das práticas adotadas pelos manipuladores durante a preparação da coxinha. Sobre os aspectos microbiológicos apresentaram ponderada melhora, sendo que nas análises feitas logo após a aplicação dos treinamentos houve redução do crescimento microbológico no ejeter de catupiry, porém nas análises realizadas após dois meses houve aumento do crescimento de coliformes 45°C na amostra de coxinha de frango com catupiry. Concluiu-se que os treinamentos para manipuladores são eficazes para a obtenção de atitudes diferenciadas por parte dos colaboradores em suas atividades laborais, devendo se atentar para a periodicidade dos mesmos.

Referências

BARBOSA et al, 2014. Avaliação de estafilococos coagulase positiva em uma unidade de alimentação pública do estado de Minas Gerais. Revista Científica da Faminas. V. 9, n. 1, Jan.-Abr. 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.275, 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em

Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 23 out.2002.

CUNHA, Larissa Ferreira. AMICHI, Kelly Ribeiro. Relação entre a ocorrência de enteroparasitose e práticas de higiene de manipuladores de alimentos: Revisão da literatura. Revista Saúde e Pesquisa. V. 7, nº 1, p. 147-157,2014.

Palavras-chave: SEGURANÇA DE ALIMENTOS; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO; TREINAMENTO PARA MANIPULADORES

INFLUÊNCIA DE PROCESSOS DE COZÇÃO NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DOS FILÉS DE MERLUZA(MERLUCCIUS HUBBSI) E PESCADA-BRANCA (CYNOSCIION LEIARCHUS)

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL; ROBERTO GONÇALVES JUNQUEIRA; MARIA TEREZA DE FREITAS

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UFMG - Universidade Federal de Minas Gerais

amaral.claudia@gmail.com

Introdução

A carne de peixe é um alimento importante na dieta de inúmeros grupos populacionais, não apenas como fonte de proteínas de alta qualidade nutricional, mas também como reserva significativa de ácidos graxos poli-insaturados, os quais não são sintetizados pelos organismos e devem ser fornecidos pela dieta.

Objetivos

Verificar e comparar o perfil dos ácidos graxos do filé de merluza (*Merluccius hubbsi*) e pescada (*Cynoscion leiarchus*) preparado por diferentes métodos de cocção empregados em serviços de alimentação; identificar o método de cocção que melhor preserva o perfil de ácidos graxos nas espécies de peixes analisadas e avaliar o índice de qualidade nutricional a partir dos resultados obtidos da composição em ácidos graxos nas espécies de peixes analisadas.

Metodologia

Os filés de merluza (*Merluccius hubbsi*) e filés de pescada-branca (*Cynoscion leiarchus*) foram submetidos aos métodos de cocção ensopado, grelhado e assado em modo convencional e utilizando forno combinado a vapor e micro-ondas. Para a extração dos lipídios das amostras de peixes a técnica proposta por Folch, Lees & Stanley, (1957) foi otimizada. A composição em AG foi realizada em cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massa após a esterificação adaptada da técnica descrita por Hartman & Lago (1973). A confirmação dos ésteres metílicos de ácidos graxos no cromatograma foi feita pela comparação dos tempos de retenção com padrões e pela comparação dos espectros de massa. O índice de qualidade nutricional do perfil lipídico foi avaliado utilizando índices a partir dos resultados obtidos da composição em AG (ULBRICHT & SOUTHGATE, 1991; SANTOS-SILVA, BESSA & SANTOS-SILVA, 2002)

Resultados

Percebe-se em geral, que os tratamentos de cocção que melhor preservaram a maioria dos ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados estão relacionados aos tratamentos que utilizaram calor úmido, principalmente os ácidos oleico, docosahexaenoico e eicosapentaenoico. Em relação ao ácido eicosapentaenoico nota-se que os menores teores foram para os tratamentos grelhado, micro-ondas e grelhado no forno combinado e para o docosahexaenoico foram os tratamentos grelhado, assado em forno elétrico e micro-ondas, ou seja, ambos calor seco e micro-ondas. Os tratamentos promoveram uma redução significativamente ($p < 0,05$) menor quando comparado às amostras cruas na maioria dos ácidos graxos, sendo os que mais preservaram os ácidos graxos, incluindo os ácidos ômega, foram aqueles que utilizaram calor úmido, independente da espécie de peixe estudada. Para os índices de aterogenicidade, trombogenicidade e a razão entre os ácidos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos, nota-se que à medida que ocorre um aumento dos valores da razão entre estes ácidos ocorre uma diminuição dos valores de índices de aterogenicidade e trombogenicidade, sendo desejável sob o aspecto nutricional. As razões hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos foram melhores para os métodos assado em forno combinado e ensopado em forno combinado, os quais diferiram do CRU ($p < 0,05$)

Conclusão

Considerando-se a importância nutricional dos ácidos graxos à saúde, os resultados deste estudo indicam a necessidade de identificar tratamentos térmicos que melhor preservam as características nutricionais dos alimentos, sendo importante ressaltar que, em geral, os melhores tratamentos térmicos foram os processados utilizando forno combinado a vapor.

Referências

AOAC (Association of Official Analytical Chemists). Official methods of analysis, 19 ed., Gaithersburg: AOAC International, 2012. Method 950.46.

FOLCH, J., LEES, M., STANLEY, S.P.A. (1957). Simple method for the isolation and purification of total lipids from the animal tissues. *Journal Biological Chemistry*, 226, 497-509.

HARTMAN, T.L., LAGO, B.C.A. (1973). Rapid preparation of fatty acid methyl esters from lipids. *Laboratory Practice*, 22, 475-477.

SANTOS-SILVA, J., BESSA, R.J.B., SANTOS-SILVA, F. (2002). Effect of genotype, feeding system and slaughter weight on the quality of light lambs: Fatty acid and composition of meat. *Livestock Production Science*, 77, 187-194.

ULBRICHT T.L.V., SOUTHGATE D.A.T. (1991). Coronary Heart Disease: Seven Dietary Factors. *The Lancet*, 338, 985-992.

Palavras-chave: Peixe; Cocção; Ácidos Graxos; CG-EM

INGESTÃO DIETÉTICA DOS TRABALHADORES DE REFEIÇÕES COLETIVAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

CAMILA FIDELIS NOBRE; ELIANE DE ABREU SOARES; KAÍSA DE SOUZA RIBEIRO ALCANTARA; ODALEIA BARBOSA DE AGUIAR

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

camila_fidelis@yahoo.com.br

Introdução

A análise da ingestão dietética possibilita a identificação do risco de vulnerabilidade da população. Observam-se poucos estudos sobre a adequação da ingestão alimentar de trabalhadores, especialmente de refeições coletivas, sendo que os existentes na literatura demonstram inadequações em relação às recomendações energéticas e de nutrientes.

Objetivos

O objetivo do trabalho foi analisar a adequação da ingestão energética e de nutrientes de trabalhadores de refeições coletivas, de ambos os sexos, de um restaurante universitário do município do Rio de Janeiro.

Metodologia

Trata-se de um estudo seccional, com 70 trabalhadores de restaurante universitário. Participaram da pesquisa todos os profissionais que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Por meio de um questionário avaliou dados socioeconômicos e de trabalho. As características consideradas foram: sexo, faixa etária, escolaridade, situação conjugal, renda familiar, cargo e raça. Para o estado nutricional foi medida massa corporal e estatura para determinação do Índice de Massa Corporal. A classificação seguiu os critérios recomendados para adultos e idosos. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio de dois recordatórios de 24 horas, em dias alternados e não consecutivos. Para investigar a adequação de energia, estimou-se a Estimated Energy Requirements por meio de equações levando em consideração sexo, estatura, idade e nível de atividade física e estado nutricional. Estimou-se a adequação aparente dos micronutrientes por meio de uma abordagem estatística que estima o grau de confiança com que a ingestão de um nutriente alcança as necessidades nutricionais de um indivíduo. Nas análises descritivas simples utilizou-se para as proporções os Teste Qui Quadrado e Teste Exato de Fisher. Na média foi utilizado o teste t de Student, considerando o nível de significância de 5%. Foi aplicada uma técnica estatística para remover a variabilidade intrapessoal do consumo alimentar chamada de Multiple Source Method. Os dados foram analisados no programa estatístico RStudio, versão 3.2.1. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto/UERJ (CEP – 1.605.091).

Resultados

Participaram do estudo 44 homens e 26 mulheres, com idade média entre 31 a 50 anos, ensino médio completo, casados, renda familiar entre dois a três salários mínimos, copeiros e pardos. Foram classificados com sobrepeso. Os resultados demonstraram que os trabalhadores apresentaram consumo de energia e dos macronutrientes adequados em relação às recomendações, exceto para proteína com ingestão acima. Foi observado inadequação para cálcio e sódio em ambos os sexos e todas as faixas etárias, exceto para o ferro nas mulheres na faixa etária acima de 51 anos e os homens de todas as faixas etárias; vitamina C nas mulheres na faixa etária de 19 a 30 anos e de 31 a 51 anos, e nos homens na faixa etária de 19 a 30 anos e acima de 51 anos. Houve diferença estatística entre os sexos para cálcio na faixa etária de 19 a 30 anos, e ferro nas faixas etárias de 19 a 30 anos e de 31 a 50 anos. Houve inadequação para todos os micronutrientes em ambos os sexos e faixas etárias. A exceção foi para vitamina C na faixa etária de 31 a 51 anos nas mulheres.

Conclusão

É necessário orientar os trabalhadores sobre a importância de uma alimentação variada, adequada em nutrientes evitando portanto desenvolvimento de doenças, incentivando maior consumo de frutas, verduras, legumes e cereais.

Referências

- World Health Organization. Obesity: preventing and managing the global epidemic, Geneve: WHO, p.276, 1998.
- Lipschitz David A. Screening for nutritional status in the elderly. Prim Care.; 21, 55-67, 1994.
- Food and Nutrition Board / Institute of Medicine. Dietary reference intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Amino Acids. Washington (DC): National Academy Press, 2005.
- CAVALCANTE, A. A. M.; PRIORE, S. E.; FRANCESCHINI, S. C. C. Estudos de consumo alimentar: aspectos

metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. Rev. Bras. Saude Mater. Infant., Recife , v. 4, n. 3, p. 229-240, 2004.

ARAUJO, M. P. N.; COSTA-SOUZA, J.; TRAD, L. A. B. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. Hist. Cienc. Saúde-Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 17, n. 4, p. 975-992, 2010.

Palavras-chave: Consumo alimentar; Recomendações Nutricionais; Saúde do Trabalhador; Alimentação Coletiva

INSERÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE MUNICÍPIO DO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL

MICHELLE VARGAS REGINATTO; ALINE SOLNER EHLERS LEWANDOWSKI; DEISE SILVA DE MOURA

¹ UNIFRA - CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO

michi_reginatto@yahoo.com.br

Introdução

As primeiras iniciativas da alimentação escolar, no Brasil, surgiram durante a década de 1930, mas somente com a promulgação da Constituição Cidadã em 1988, foi assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental (Ribeiro, *et.al*, 2013). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é a maior e mais antiga política pública do Brasil (Saraiva, *et.al*, 2013). Em 2009, a alimentação escolar passou por mudanças legais significativas, entre elas a obrigatoriedade de as Entidades Executoras utilizarem, no mínimo, 30% dos recursos financeiros transferidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar (Turpin, 2009). Por ser uma legislação recente, há poucos estudos que relatem a situação atual da implementação das compras locais pelo PNAE nos municípios (Ferigollo, *et.al*, 2016).

Objetivos

O objetivo deste estudo foi fazer um levantamento das informações referentes à alimentação escolar no município de Faxinal do Soturno, localizado no interior do Rio Grande do Sul, bem como o percentual de aquisição de produtos provenientes da Agricultura Familiar, a fim de verificar a adequação deste percentual de acordo com o proposto pela Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009.

Metodologia

Estudo retrospectivo que utilizou dados da alimentação escolar e aquisição de produtos da agricultura familiar durante os anos de 2011 a 2017. A coleta de dados foi realizada nos meses de março a julho de 2017, no banco de dados da Secretaria de Educação do Município de Faxinal do Soturno.

Resultados

O município de Faxinal do Soturno possui 6.672 habitantes sendo que, 574 (8,60%), são alunos da rede pública de ensino. A alimentação escolar atende crianças da Pré-Escola ao Ensino Fundamental. São servidas em torno de 565 refeições por dia divididas entre lanche da manhã, almoço e lanche da tarde. Atualmente, os produtos adquiridos da Agricultura Familiar, em maior quantidade, para compor a alimentação escolar do município são frutas como banana, bergamota e caqui, e também hortaliças como alface, cenoura e tomate. Já as Agroindústrias, as quais contemplam a Agricultura Familiar, contribuem com produtos como pão, melado e massas caseiras. Em 2011, o município utilizou 47,3% dos recursos provenientes do FNDE para adquirir produtos da Agricultura Familiar. Houve uma pequena queda deste percentual em 2012 (44,1%), mas em 2013 e 2014 o percentual voltou a subir com 52,6% e 60% respectivamente. Em 2015, o percentual voltou a cair para 46% e obteve o seu menor número no ano de 2016 com 43,5%. Até o momento, para o ano letivo de 2017, foram realizadas duas Chamadas Públicas, totalizando um gasto com a Agricultura Familiar de R\$28.622,95, o que representa 52,19% do total gasto com a alimentação escolar neste ano no município.

Conclusão

De acordo com os dados obtidos, pode-se observar que o município conseguiu destinar mais do que 30% do total dos recursos provenientes do FNDE para a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar entre os anos de 2011 a 2017. Houve uma variedade significativa nos produtos adquiridos; isto sugere que o município possui uma agricultura local forte o que auxiliou no alcance e permanência acima do percentual mínimo para aquisição destes produtos. Vale ressaltar que, para atingir a meta do PNAE para o desenvolvimento local faz-se necessário o fortalecimento das políticas públicas a fim de reduzir a burocracia e fortalecer o produtor promovendo sua capacitação técnica.

Referências

- FERIGOLLO, Daniele, *et. al*. **Aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios do Rio Grande do Sul**. Rev Saúde Pública, 2017, 51:6, São Paulo – SP.
- RIBEIRO, Ana Lúcia de Paula, *et. al*. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a participação da agricultura familiar em municípios do Rio Grande do Sul**. Revista Gestão e Desenvolvimento em Contexto – GEDECON, 2013, 1 (1): 36-49, Cruz Alta – RS.

SARAIVA, Elisa Braga, *et.al.* **Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 2013, 18 (4): 927-936, Rio de Janeiro – RJ.

TURPIN, Maria Elena. **A Alimentação Escolar como Fator de Desenvolvimento Local por meio do Apoio aos Agricultores Familiares.** *Segurança Alimentar e Nutricional*, 2009, 16(2): 20-42, Campinas – SP.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Agricultura Familiar; PNAE

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL COM INSTRUMENTOS IMAGÉTICOS PARA A PROMOÇÃO DE CONHECIMENTO E DE PRÁTICAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS ENTRE ADOLESCENTES BRASILEIROS

LAÍS GOMES FONSECA; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN

¹ UNB - Universidade de Brasília

laisfonseca.lgf@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos, registrou-se um aumento expressivo da prevalência de obesidade entre adolescentes no Brasil, bem como a adoção frequente de práticas alimentares inadequadas. Poucos estudos com estratégias de educação alimentar e nutricional relatam mudanças positivas nessa etapa da vida (1). Acredita-se que este fato pode estar relacionado ao uso de metodologias pouco participativas e problematizadoras (2). Contudo, o processo educativo conta com ferramentas de ensino de grande potencial, como os instrumentos imagéticos, mas ainda são escassos os estudos que tenham adotado estes instrumentos (3).

Objetivos

Avaliar o impacto de intervenção nutricional com metodologia problematizadora utilizando instrumentos imagéticos para promover conhecimento e práticas alimentares saudáveis entre adolescentes.

Metodologia

Estudo experimental randomizado com uma amostra total de 461 adolescentes, sendo 12 turmas com 273 alunos no grupo intervenção e 11 turmas com 188 no controle provenientes de escolas públicas de Brasília-DF. Foram investigados em ambos os grupos o conhecimento em alimentação, consumo e comportamentos alimentares antes e após a intervenção. Em 3 encontros com os adolescentes, foram abordados princípios da alimentação saudável, classificação dos alimentos, leitura dos rótulos e olhar crítico para propagandas de alimentos (4), além da representação de refeições saudáveis e não saudáveis e seus teores de açúcar, gordura e sódio. Os materiais imagéticos utilizados foram desenhos, réplicas de alimentos e de embalagem. Nenhuma ação foi realizada no grupo controle. Adotaram-se modelo de equações generalizadas, com função logito binária, com identificação das razões de chances e seus intervalos de confiança, e análises de covariância, com ajustes pelos valores basais e a presença nos encontros. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (Protocolo 55653516.6.0000.0030).

Resultados

Adolescentes do grupo intervenção apresentaram maior escore médio de acertos nas questões sobre conhecimento do que os participantes do grupo controle ($p=0,0006$), com chance 3,7 vezes maior de acertar as questões sobre alimentos in natura (IC 95%: 1,9-6,6), 3,6 sobre minimamente processados (IC 95%: 1,9-6,4), 2,2 sobre processados (IC 95%: 1,1-4,3), 3,5 sobre ultraprocessados (IC 95%: 1,8-6,6) e 2,4 sobre a composição de alimentos ultraprocessados (IC 95%: 1,3-4,4). Também obtiveram 2,5 vezes maior chance de acertar questões sobre a importância do ambiente alimentar (IC 95%: 1,1-5,5) e da precaução com as propagandas de alimentos (IC 95%: 1,2-5,3). Observou-se aumento no consumo semanal de hortaliças ($p=0,0077$; OR=2,4; IC 95%: 1,26-4,51) e redução no consumo de refrigerantes ($p=0,0212$; OR=0,36; IC 95%: 0,15-0,86) entre os participantes do grupo intervenção.

Conclusão

Destacam-se como diferenciais da intervenção nutricional proposta o fato de terem sido adotados materiais imagéticos para adolescentes, ter sido baseada nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, e incluir atividades ativas e participativas, o que favoreceu uma relação horizontal com os participantes, o diálogo e a troca de experiências e saberes. A intervenção proporcionou ampliação do conhecimento e melhoria na alimentação dos adolescentes. Portanto, ações educativas problematizadoras com instrumentos imagéticos parecem ser eficazes para promover práticas alimentares adequadas nesta fase da vida.

Referências

(1)Louzada ML da C, Martins APB, Canella DS, Baraldi LG, Levy RB, Claro RM, et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Rev Saúde Pública*, 2015;49:38.

(2) Ramos FP, Santos LADS, Reis ABC. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Caderno Saúde Pública, 2013;29(11):2147–61.

(3) Micali FG, Diez-Garcia RW. Pictorial instrument of food and nutrition education for promoting healthy eating. Revista de Nutrição, 2016;29(6):917–28.

(4) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a edição. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Obras pictóricas; Conhecimento; Hábito alimentar; Adolescente

ÍNDICE DE DESPERDÍCIO DE HORTALIÇAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

MICHELLY DA SILVA ALVES; FLÁVIA QUEIROGA ARANHA

¹ UNESP - Universidade Estadual Paulista "Julio de Mesquita Filho"

aranha@ibb.unesp.br

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devem oferecer um serviço de refeições de qualidade o que engloba a redução do desperdício de alimentos. Uma das variáveis para avaliar o desperdício dos alimentos é o Fator de Correção. Tal desperdício pode ser influenciado pela ausência de treinamento dos manipuladores, no momento de corte, no descascamento e retirada de sementes e outros (Rosário et al., 2015). O Fator de Correção (FC) é o registro do Peso Bruto e Peso Líquido dos vegetais que passam por limpeza pré-cocção, é calculado com o intuito de minimizar as perdas e identificar os motivos geradores das mesmas (Vieira; Japur, 2012). A avaliação do FC também serve para medir a qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão de obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados (Schneider, Warken, Silva, 2012). Além de permitir melhor planejamento de compras, sendo assim um índice de suma importância a ser utilizado nas Unidades para se ter o controle de desperdícios.

Objetivos

Avaliar o fator de correção das hortaliças de uma Unidade de Alimentação e Nutrição e comparar com a literatura.

Metodologia

Foram pesadas 12 tipos de hortaliças e calculado o Fator de Correção (FC), durante 7 dias de coleta dos dados, cada hortaliça foi pesada por três vezes e feito uma média, cada uma dessas pesagens em dias diferentes de acordo com o cardápio da Unidade, a primeira pesagem aconteceu no momento do recebimento das mercadorias, para obter o Peso Bruto (PB), a segunda pesagem após a retirada das aparas, partes machucadas, estragadas, talos, folhas e/ou pedaços julgados não utilizados, para obter o Peso Líquido (PL) desses alimentos. Todas as pesagens foram realizadas na balança mecânica, e posteriormente foi calculado o Fator de Correção (PB/PL), o valor encontrado foi comparado com a literatura, usando a tabela intitulada "Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento" de 2010.

Resultados

Dentre os alimentos analisados, 06 (abobrinha – 1,15, acelga – 1,31, beterraba – 1,34, chuchu – 1,25, pepino -1,05 e tomate – 1,05) apresentaram um FC menor do indicado na literatura, mostrando maior aproveitamento dos alimentos e 05 (alface – 1,35, berinjela – 1,21, cebola – 1,11, cenoura – 1,48 e rabanete – 1,16) apresentaram um FC maior do que a literatura, indicando desperdício de alimentos e o almeirão apresentou um índice no limite aceitável do fator de correção 1,21. Um treinamento foi oferecido como forma de tentar aumentar o aproveitamento dos alimentos e diminuir o desperdício.

Conclusão

Conclui-se que a maioria das hortaliças tem FC de acordo com a literatura, sendo um ponto positivo da UAN, mas existem algumas hortaliças com FC acima da média demonstrando que necessitam de maior atenção durante a retirada de aparas no pré-preparo.

Referências

NUNES, R.M. Tabelas de Per Capita e Fatores de Correção e Rendimento. 2010. 14p.

ROSARIO, R.B.; CARVALHAL, M.M.L.; BRAZÃO, K.S.; CAMPELO L.; MORAES P. Avaliação do desperdício no pré-preparo de frutas e hortaliças em uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital particular em Belém-PA. In: IV CONGRESSO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA AMAZÔNIA (COESA) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ. 2015.

SCHNEIDER, I.; WARKEN, D.; SILVA, A. B.G. Redução do fator de correção (FC) das hortaliças no pré-preparo de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) no interior do vale do taquari. Revista destaques acadêmicos, v. 4, n. 3, 2012.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Editora da Série. p. 188. 2012.

Palavras-chave: Cardápio; Fator de correção; Lixo; Serviço de alimentação coletiva

MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMO AGENTE ATIVO NO PROCESSO DE PADRONIZAÇÃO DE DIETAS HOSPITALARES EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM FORTALEZA-CE

VITÓRIA DE OLIVEIRA ALMEIDA; BIANCA CASTRO MELO; ANA PATRÍCIA OLIVEIRA MOURA; FABIO ÂNGELO LIMA VERDE DE ARAÚJO

¹ UNIFOR - Universidade de Fortaleza, ² HM - Hospital Doutor Carlos Albero Studart Gomes
vitoriaoliveir@gmail.com

Introdução

A desnutrição hospitalar é uma realidade frequente, e de acordo com o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI) ocorre em 19% a 80% em pacientes hospitalizados, podendo estar relacionado com a maior incidência de complicações e o tempo de internação. Dentre as causas da desnutrição encontra-se a baixa ingestão alimentar acarretada por fatores como a perda do apetite e a redução da capacidade de comer (WAITZBERG, 2004). A padronização das dietas é importante para que o paciente receba o aporte nutricional adequado e minimize a chances de uma subnutrição. Vale ressaltar que essa padronização apresenta algumas dificuldades para ser efetivada, como a alta rotatividade de funcionários e os diversos utensílios utilizados (VIENCZ, et. al 2016). Quando implantada, monitorada e seguida traz benefícios tanto para o paciente e para a unidade quanto para o colaborador que aumenta a produtividade e a confiança no seu trabalho (SANTOS, et.al 2015).

Objetivos

Verificar a padronização das dietas destinadas aos pacientes internados em hospital público de Fortaleza-CE.

Metodologia

Trata-se de uma pesquisa do tipo quantitativa, transversal e descritiva, realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Fortaleza-CE, com capacidade para 400 leitos. A coleta de dados foi realizada durante os meses de agosto e setembro de 2017, no horário de porcionamento do almoço (10h30 às 11h50), em dez dias aleatórios e com equipes distintas. Para a coleta de dados utilizou-se balança de marca balmak com capacidade de 5kg, sendo aferida e calibrada antes do início das pesagens no setor de distribuição. Foram pesados oito tipos de dietas específicas do hospital, no início, meio e fim do porcionamento, sendo elas: normal pouco sal, normal pouco sal diabético, normal, normal diabético, branda, branda diabético, pastosa e pastosa diabético. Ao final descontou-se o peso das marmitas. Normalmente as dietas são compostas por arroz, feijão, macarrão, salada cozida, purê de batata ou cenoura, já a proteína varia entre carne, frango ou peixe. A coleta ocorreu após a assinatura do termo de anuência da pesquisa. A análise deu-se por estatística paramétrica, utilizando medidas de tendência central e de dispersão.

Resultados

Os resultados retrataram uma despadronização no porcionamento das dietas em ambas as equipes analisadas, tanto quando comparado ao padrão preconizado pelo hospital quanto comparado ao desvio padrão das médias. As pesagens da equipe 1 apresentaram maiores variações quando comparado com a equipe 2. E a dieta do tipo normal foi a de maior variabilidade, em ambas as equipes. Ao analisar os momentos do porcionamento, verificou-se que etapa final foi a de maior variação das dietas, com destaque para a dieta do tipo normal com pouco sal ($615,4g \pm 119,6DP$) e branda na equipe 1, e na equipe 2 a normal com pouco sal ($604g \pm 91,2DP$) e normal com pouco sal para diabético ($497,8 \pm 88,4DP$).

Conclusão

Visto a despadronização no porcionamento das dietas existentes no serviço, alguns possíveis fatores podem ser apontados por sua influência direta nessa etapa do processo produtivo como a carência de treinamentos e a alta rotatividade dos funcionários. É de suma importância intervenções relacionadas à atividade de porcionamento de dietas em ambiente hospitalar, visto que influencia diretamente no aporte calórico e nutricional dos pacientes hospitalizados que se encontram ou não com desnutrição.

Referências

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral, parenteral na prática clínica**. 3. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
VIENCZ, T. et al. Avaliação do cardápio do almoço oferecido por uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. **Visão Acadêmica**, v. 17, n.2, p. 51 -60, 2016.

SANTOS, P. B.; SOUZA, M. A. et al. Estandarização de dietas hospitalares: diagnóstico e subsídio para a qualidade da atenção. **O Mundo da Saúde**, v. 39, n.4, p. 448-459, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Serviços de Alimentação; Serviço Hospitalar de Nutrição; Tamanho da Porção; Estado Nutricional

MODELO TRANSTEÓRICO: AVALIAÇÃO DA INTENÇÃO DE MUDANÇA DE COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CARIZA TEIXEIRA BOHRER; ANDRESSA LOHMANN; MARIELI LIDIANE GRAUPE; ALEXANDRA DE ALMEIDA WALTER; GREISSE VIERO DA SILVA LEAL

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

carizatb@gmail.com

Introdução

O modelo transteórico pode auxiliar na compreensão da mudança comportamental relacionada à saúde. De acordo com esse modelo, as alterações no comportamento ocorrem por meio de cinco estágios distintos: pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção, em que cada estágio representa a dimensão temporal da mudança do comportamento, ou seja, mostra quando a mudança ocorre e qual é seu grau de motivação para realizá-la. Diante disso, torna-se importante avaliar a intenção de mudança do comportamento alimentar dos usuários de restaurantes, afim de auxiliá-los a escolher adequadamente os alimentos.

Objetivos

Avaliar a intenção de alteração de mudança de comportamento alimentar dos usuários de um Restaurante Universitário.

Metodologia

A população do estudo compreendeu todos os usuários que frequentam o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Palmeira das Missões, Rio Grande do Sul, que aceitaram participar do estudo ao assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Avaliou-se os estágios de intenção de mudança de comportamento alimentar dos indivíduos, classificando-os em pré-contemplação (Estágio 1), contemplação (Estágio 2), preparação (Estágio 3), ação (Estágio 4) e manutenção (Estágio 5) em relação ao consumo de sódio (sal), açúcar e fibras (frutas, verduras, legumes e alimentos integrais), utilizando como base um instrumento de algoritmo adaptado. A pesquisa seguiu o padrão ético estabelecido, conforme o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética registrado sob nº 72239317.0.0000.5346.

Resultados

Ao todo 330 pessoas foram investigadas, 73% do sexo feminino e 27% do sexo masculino, entre docentes, discentes e técnicos administrativos que frequentam o Restaurante Universitário. A média de idade dos participantes foi de 23 anos. Verificou-se que a mudança comportamental ainda não foi considerada ou realizada e não há intenção de adotá-la num futuro próximo (Estágio 1) em 6% dos investigados quanto ao consumo de sal, 8% quanto ao consumo de açúcar e verduras e legumes, 2% quanto às frutas e 24% quanto ao consumo de alimentos integrais. Já 11%, pretendem alterar o comportamento no futuro, mas ainda não estabeleceram um prazo para isso (Estágio 2), no que concerne ao consumo de sal e frutas, 18% quanto ao açúcar, 8% verduras e legumes e 16% quanto ao consumo de alimentos integrais. Há pretensão de alteração do comportamento num futuro próximo, como no próximo mês (Estágio 3) em relação ao consumo de sal, açúcar, frutas, verduras e legumes e alimentos integrais em 16%, 24%, 38%, 20% e 24%, respectivamente, dos investigados. Apenas 8% deles reconhecem os benefícios da mudança e alteraram seu comportamento alimentar recentemente (Estágio 4) com relação ao consumo de sal, 9% referente ao consumo de açúcar e frutas, 10% de verduras e legumes e 11% em relação ao consumo de alimentos integrais. Contudo, percebeu-se que 59% dos investigados já modificou seu comportamento e o manteve por seis meses ou mais (Estágio 5) no que tange ao consumo de sal, 40% com relação ao açúcar e frutas, 54% quanto às verduras e legumes e 25% quanto ao consumo de alimentos integrais.

Conclusão

Por meio dos resultados, identifica-se que há necessidade de desenvolver estratégias de intervenção nutricional para a adoção de práticas alimentares saudáveis com os frequentadores do restaurante, a fim de promover mudanças no comportamento alimentar inadequado e motivar aqueles do Estágio 5 a manter as práticas alimentares saudáveis.

Referências

BATISTA, S. A. Perfil socioeconômico, de saúde, nutricional, de estilos de vida e comportamental de mulheres adultas atendidas na clínica-escola de nutrição do UniCEUB. 2013. 47 p. Monografia (Curso de Bacharelado em Nutrição) - Faculdade de Ciência da Educação e Saúde do Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2013.

MENDONÇA, R. de D. Efetividade de ações de promoção do consumo de frutas e hortaliças no Programa Academia da Saúde. 2016. 212 p. Tese (Doutorado em Saúde e Enfermagem) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, BH, 2016.

MENEZES, C. M. Evolução dos estágios de mudança e do estado nutricional de mulheres mediante intervenção nutricional pautada no modelo transteórico para consumo de óleos e gordura. 2012. 164 p. Dissertação (Mestrado em Saúde e Enfermagem) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, BH, 2012.

TORAL, N.; STALER, B. Abordagem do modelo transteórico no comportamento alimentar. *Ciência e Saúde Coletiva*, São Paulo, SP, v. 12, n. 6, p. 1.641- 1650, 2007.

Palavras-chave: Educação Alimentar e Nutricional; Hábitos Alimentares; Serviços de Alimentação

MUITO ALÉM DOS NUTRIENTES: DETERMINANTES DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MARCELLY CAROLINE PIRES FERNANDES; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; FLAVIA AULER

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenex@hotmail.com

Introdução

A aceitação da alimentação hospitalar representa parte do cuidado ao paciente e demanda atender mais do que as necessidades nutricionais e higiênicas-sanitárias. Alguns estudos têm evidenciado a importância da aparência, sabor, temperatura, textura, higiene, atendimento e até mesmo os utensílios como determinantes para a aceitação.

Objetivos

O objetivo geral do estudo foi analisar os determinantes da aceitação da dieta hospitalar noturna em um hospital universitário que oferece atendimento exclusivamente para usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Os objetivos específicos foram: avaliar a aceitabilidade da refeição jantar através de um questionário; analisar em quais situações são solicitadas as refeições extras, verificar oferta de suplementos alimentares em pacientes com baixa aceitação da dieta; verificar quais alimentos são trazidos de casa.

Metodologia

Este estudo tem caráter transversal com abordagem quantitativa e analítica, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica de Curitiba sob o parecer de nº 2.105.223. A coleta de dados consistiu na verificação dos dados presentes em prontuários manual e eletrônico, onde foram coletados dados referentes às datas de internamento, número de dias de internamento, nome do paciente, gênero, idade, código do paciente, motivo do internamento, história mórbida atual, história mórbida pregressa e dieta oferecida; e na aplicação de um questionário sobre a aceitação alimentar da refeição noturna, o jantar.

Resultados

Do volume ingerido, ocorreu que 61% dos pacientes consumiu até 75% do volume oferecido, sendo considerado baixa aceitação da dieta. Tem-se que 23,72% consumiram de 50 a 75% da dieta e 33,89% consumiram a totalidade da dieta oferecida. Para os pacientes com ingestão inferior a 75% da dieta oferecida (n=36), os determinantes com maior grau de importância para a aceitação da dieta foram: higiene (72,22%) e sabor (63,88%). Já para pacientes com ingestão superior a 75%, os itens considerados muito importantes para a aceitação da dieta foram higiene (69,56%), cortesia (65,21%), utensílios (60,86%) e sabor (52,27%), seguidos de temperatura adequada, cardápio variado, aparência das copeiras e condições adequadas. Através do teste de correlação de Kendall, cortesia (0,268*) e aparência das copeiras (0,269), representaram significância estatística (<0,05) quanto aos determinantes que mais influenciaram no volume ingerido. Dos pacientes entrevistados, 61% complementavam a alimentação hospitalar com biscoitos, pães e bolos (54,54%), doces e bebidas açucaradas (45,45%), frutas (30,30%) dentre outros alimentos trazidos de casa.

Conclusão

O acompanhamento da aceitação da alimentação é uma das ações consideradas importantes dentro do processo de avaliação do cuidado alimentar e nutricional do paciente hospitalizado. A busca pelo cuidado humanizado envolve diversos profissionais da saúde, na área da nutrição é preciso que clínica e produção (SND) discutam sobre as percepções dos pacientes quanto ao serviço de alimentação, ambos devem interagir e propor mudanças no cardápio que viabilizem melhor aceitação da dieta, entendendo que o alimento desempenha papel não apenas de nutrir, uma vez que o comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, saberes, condutas e situações.

Referências

DEMÁRIO, R. L.; SOUSA, A. A.; SALLES, R. K. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 15 (supl. 1), p. 1275-1282, 2010.
MORIMOTO, Ivone Mayumi Ikeda; PALADINI, Edson Pacheco. Determinantes da qualidade da alimentação na visão de pacientes hospitalizados. *O mundo da saúde*, São Paulo, p.329-334, v.33, n. 3. 2009. Disponível em: <<http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/45249877/329a334.pdf>>. Acesso em: 23 mai. 2017.

Palavras-chave: Pacientes; Hospitalização; Dieta; aceitabilidade; alimentação hospitalar

NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

GRAZIELA DE CARLI; MICHELE VALTER; VALERIA HARTMANN; ANA LUISA SANT'ANNA ALVES; DAIANA KUMPEL;
NAIR LUFT

¹ UPF - UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

grazieladecarli@upf.br

Introdução

Os tempos modernos têm imposto alguns desafios na área da alimentação. As longas jornadas de trabalho e os grandes deslocamentos têm dificultado grande parte das pessoas de realizarem suas refeições em casa. A alternativa encontrada é se alimentar fora do lar, em unidades de alimentação e nutrição (ROSSI, 2006). Dessa forma, os colaboradores, prestadores de serviços em alimentação, necessitam estar aptos e qualificados para se manter nesse meio competitivo (CUNHA, MAGALHÃES, BONNAS, 2013).

Objetivos

Avaliar o nível de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre as boas práticas de fabricação e verificar se esse conhecimento é aplicado pelos mesmos, em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

Realizou-se um estudo quantitativo transversal em Unidades de Alimentação e Nutrição das cidades de Passo Fundo, Marau e Não-Me-Toque, RS, no período de agosto a setembro de 2017. Este estudo teve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo seres humanos da Universidade de Passo Fundo, sob parecer número 2.190.057. Todos os participantes foram preservados através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis investigadas foram sexo, idade, classe econômica e nível de escolaridade. Para mensurar o nível de conhecimento sobre as Boas Práticas de fabricação, os manipuladores responderem um questionário fechado, adaptado de Mello et. al (2010). Ao supervisor da Unidade foi aplicado um checklist respaldado na Portaria nº 78 de 2009. Os resultados foram agrupados em: Grupo I de 76 a 100% de atendimento dos itens, Grupo II de 51 a 75% de atendimento dos itens e Grupo III de 0 a 50% de atendimento dos itens, conforme preconizado pela RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Resultados

Foram visitadas oito unidades e todas foram enquadradas no Grupo I, no que diz respeito ao percentual de atendimento aos itens da Portaria nº 78/2009. No tocante aos itens da Portaria avaliados, o que obteve maior percentual de não conformidade foi manejo dos resíduos (29,2%), seguido por Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios (19,5%) e Manipuladores (14,2%). A população investigada foi composta por 50 manipuladores, sendo todos do gênero feminino, com idade média de $36,9 \pm 11,5$, predomínio do ensino médio completo e da classe C (64%), seguida da classe B (18%). Quando questionados sobre o conhecimento referente à contaminação de alimentos, 96% afirmaram estar cientes sobre o assunto. Em relação ao item mãos, verificou-se que na opinião dos manipuladores poderia haver contaminação do alimento por meio delas (98%). No entanto, quando avaliados sobre a higienização das mãos, através do check list da Portaria 78/2009, este item apresentou 100% de não conformidade, revelando, assim, que o conhecimento não assegura a sua aplicabilidade. Quando abordados sobre a possibilidade dos alimentos causarem doenças, 92% inferiram ser provável. Outro item que contemplava o questionário era a boa higiene pessoal como requisito importante ou não para trabalhar com alimentos. Todos os manipuladores reconheceram ser este um quesito relevante.

Conclusão

Conclui-se que as Unidades averiguadas se encontram em conformidade com a legislação vigente e o conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre contaminação dos alimentos e doenças veiculadas por alimentos foi considerado satisfatório. Porém, os procedimentos sobre higienização das mãos avaliados revelaram que o conhecimento não assegura a sua aplicabilidade, pois todas as unidades ficaram não conformes neste item.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizado e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário

Oficial da União, Brasília, 23 de outubro de 2003.

BRASIL. Secretaria da Saúde. Portaria n. 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova normas para cursos de capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, 2009.

CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. Disponível em:<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wpcontent/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N24a14.pdf>. Acesso em 28 maio 2017.

MELLO, A. G. et al. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos populares do Estado do Rio de Janeiro. Brazilian Journal of Food Technology. Rio de Janeiro, v.13, n. 1, p. 60-68, jan./mar. 2010.

ROSSI, C.F. Condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais do tipo self-service de Belo Horizonte – MG. Dissertação (Mestrado). Belo Horizonte: Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais, 2006.

Palavras-chave: alimentação coletiva; check list; unidades de alimentação e nutrição

NÍVEL DE LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOTEL

ANNA CAROLINA SAMPAIO LEONARDO; MARÍLIA CAVALCANTE ARAÚJO; CLARICE MARIA ARAÚJO CHAGAS VERGARA; QUEZIA DAMARIS JONES SEVERINO VASCONCELOS; GEORGE LACERDA DE SOUZA; WILMA STELLA GIFFONI VIEIRA BARONI

¹ UECE - Universidade Estadual do Ceará, ² GRAN MARQUISE - Gran Marquise Hotel
clarice.araujo@uece.br

Introdução

Letramento é definido como o fato de aprender a ler e escrever. Letramento funcional é, não somente quando o indivíduo sabe ler e escrever, mas também quando ele usa essa habilidade para entender e participar de uma atividade na qual está envolvido em determinado momento. Já o letramento funcional em saúde é a capacidade cognitiva do indivíduo de compreender, interpretar e aplicar informações, escritas ou faladas, relacionadas a questões de saúde. Portanto, uma pessoa com melhor letramento em saúde tem uma saúde melhor em relação àquelas que não tem um letramento em saúde satisfatório. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) do setor hoteleiro, são preparadas diariamente várias refeições para diferentes tipos de públicos, de diferentes partes do mundo e com sistemas imunológicos distintos entre si. Assim, devem ser servidas refeições seguras e adequadas, de acordo com a legislação, visando a segurança do cliente e preservando sua saúde.

Objetivos

Avaliar o nível de letramento funcional em saúde de manipuladores de alimentos no setor hoteleiro, pois é imprescindível que estes entendam a importância da compreensão de orientações repassadas pela a equipe de nutrição a fim de manter a segurança higiênico-sanitária das preparações.

Metodologia

Neste estudo foram avaliados manipuladores de alimentos de UAN de um hotel de luxo em Fortaleza-CE, em outubro de 2017. Foram entrevistados 9 manipuladores da cozinha, que concordaram em participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE, responderam a um questionário socioeconômico e ao instrumento Newest Vital Sign -NVS, que avalia o nível de letramento em saúde. A amostra foi formada em sua maioria por homens (77,78%), com ensino médio completo (66,67%) e média de idade de 42,2 (8,6) anos.

Resultados

De acordo com os resultados obtidos, mais da metade da amostra foi classificada com Letramento Insuficiente (55,56%). Apenas uma pequena parcela da amostra foi classificada como Letrado em Saúde (33,33%) e com Letramento Limitrofe (11,11%). Desta forma, percebe-se que poucos manipuladores conseguem compreender totalmente informações relacionadas a saúde, o que pode prejudicar a compreensão destes das informações ministradas em treinamentos periódicos realizados no hotel.

Conclusão

Assim, percebe-se a importância de ações de informação e educação em saúde com esses trabalhadores, de forma a melhorar sua capacidade de compreensão a respeito de conhecimentos de saúde, com o intuito de facilitar e ampliar sua capacidade de compreensão de informações dadas nos treinamentos de boas praticas, para garantir melhor qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos no hotel.

Referências

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO (OMT). Manual de Qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo: guia de consulta para funcionários, planejadores, empresários e operadores de turismo. Ed. Roca, São Paulo, 234p. 2003.

PASSAMAI, M. P. B.; SAMPAIO, H. A. C.; DIAS, A. M. I.; CABRAL; L. A. Letramento funcional em saúde: reflexões e conceitos sobre seu impacto na interação entre usuários, profissionais e sistema de saúde. Interface: Comunicação, Saúde, Educação, Botucatu-SP, v. 16, n. 41, p.973-986, abr./jun. 2012.

WEISS, B. D.; MAYS, M. Z.; MARTZ, W.; CASTRO, K. M.; DEWALT, D. A.; PIGNONE, M. P.; MOCKBEE, J.; HALE, F. A.

Quick Assessment of Literacy in Primary Care: The Newest Vital Sign. The Annals Of Family Medicine, Cleveland-OH, v. 3, n. 6, p.514-522, nov./dez. 2005.

Palavras-chave: Letramento em Saúde; Educação em Saúde; Alimentação Coletiva; Segurança Alimentar

NUTRICIONISTAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ

RAYANE LUIZI DA COSTA; LIZE STANGARLIN FIORI; RENATA LABRONICI BERTIN; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná
caroline.opolski@gmail.com

Introdução

A alimentação coletiva, no Brasil, abrange as atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), alimentação escolar e alimentação do trabalhador (CFN, 2005). O papel do nutricionista nesta área é de extrema importância, pois é responsável pela alimentação de determinado grupo de pessoas, bem como, pelos cuidados na preparação dos alimentos, organização e gestão da unidade. O nutricionista deve assumir responsabilidade técnica, compromisso profissional e legal na execução das atividades, de acordo com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade (CFN, 2005). Desta maneira, a atuação deste profissional na alimentação escolar torna-se essencial, visto que o alimento oferecido no ambiente escolar é de suma importância para a promoção e consolidação dos hábitos alimentares dos escolares, assim como para o incremento das necessidades nutricionais para o crescimento e desenvolvimento desta população.

Objetivos

O objetivo desta pesquisa foi identificar os nutricionistas atuantes na alimentação escolar no Estado do Paraná e as atividades desenvolvidas por este profissional.

Metodologia

A pesquisa apresenta delineamento transversal e abordagem quali-quantitativa. Os dados foram coletados no período de 17 de outubro 2016 a 31 de janeiro de 2017, após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Paraná (número 1.670.435). A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário online, com perguntas abertas e fechadas, elaborado a partir da revisão de literatura e com reuniões com experts. A divulgação da pesquisa foi realizada por email e a partir de redes de contato. A análise dos dados foi realizada a partir de análise descritiva simples.

Resultados

Participaram da pesquisa 163 nutricionistas que atuavam na alimentação escolar no estado do Paraná, sendo a maioria do sexo feminino (96,2%, n=157) e com idade média de 32 ± 6 anos. Destaca-se que 78,5% (n=128) trabalhavam no interior do estado e 11,0% (n=18) no município de Curitiba. Ao considerar o vínculo empregatício, verificou-se que 73,0% (n=119) dos participantes eram concursados. Em relação ao tempo de atuação na alimentação escolar, a maioria dos profissionais trabalhavam a mais de 5 anos (38,7%, n=63), sendo que somente 14,1% (n=23) atuavam nesta área até um ano. Em relação as atividades realizadas, 94,5% (n=154) dos profissionais planejavam, orientavam e supervisionavam as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, e 93,3% (n=152) planejavam, elaboravam e avaliavam os cardápios, adequando-os as faixas etárias e perfil da população atendida. Já as atividades de educação alimentar nutricional, realização de cálculos do valor nutritivo das refeições e elaboração de fichas técnicas, eram realizadas por 79,8% (n=130), 74,2% (n=121) e 62,0% (n=101) dos profissionais, respectivamente. Contudo, somente 26,4% (n= 43) participavam dos processos de recrutamento, seleção e avaliação de desempenho de colaboradores.

Conclusão

Observou-se que muitos nutricionistas que atuavam na alimentação escolar estão concentrados no interior do Paraná, sendo a maioria do sexo feminino. Dentre as atividades realizadas, a maioria estava relacionada as etapas do processo produtivo de refeição. Maior atenção a estes profissionais é necessária, de modo que haja suporte e apoio para que os mesmos consigam realizar suas atividades.

Referências

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. 2005. Disponível em: . Acessado em: 06 nov. 2017.

Palavras-chave: Escolares; Alimentação coletiva; Nutricionista

O IMPACTO DA TRANSIÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES SOBRE O GRAU DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

MICHELLE VARGAS REGINATTO; TOBIAS ABICH RODRIGUES; GRAZIELA DOS SANTOS SALVI; CAMILA INÊS RIBEIRO CABRAL

¹ UFSM/CS - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - CAMPUS CACHOEIRA DO SUL

michi_reginatto@yahoo.com.br

Introdução

Conforme Vieira e Japur (2012) as Unidades de Alimentação de Nutrição (UANs) compreendem estruturas complexas que envolvem uma sequência de ações que devem ser planejadas, executadas e avaliadas em um processo constante de aperfeiçoamento. Os restaurantes universitários (RUs) se enquadram como UANs. De acordo com Carvalho, Amorim e Tavares (2003), definir indicadores de qualidade é, basicamente, construir conceitos que permitam a sua mensuração para posterior avaliação dos resultados. Verifica-se, atualmente, uma frequência cada vez maior da terceirização dos restaurantes universitários que, para Silva *et.al.*, (2006), pode ser vista como a otimização de processos desnecessários que há na gestão pública.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi identificar o impacto da transição de empresa terceirizada fornecedora de refeições sobre o grau de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Cachoeira do Sul (UFSM/CS).

Metodologia

A pesquisa descritiva foi realizada com a comunidade acadêmica que frequenta o RU da UFSM/CS, através da análise de questionários aplicados em dois períodos, outubro de 2015, referente à Empresa 1 e outubro de 2016, referente à Empresa 2. Entre os períodos, houve a troca de empresa fornecedora de refeições, devido ao término do período de vigência do registro de preços. O comprometimento dos participantes foi formalizado pelo Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A aplicação do questionário de aceitabilidade, contendo os itens de avaliação do grau de satisfação dos comensais, foi analisada com o auxílio da Escala de Likert de cinco pontos.

Resultados

A adesão às respostas do questionário durante o atendimento das Empresas 1 e Empresa 2 foi de 40% e 62% respectivamente. Em relação à higiene dos alimentos, o percentual positivo foi de 70,1% (Empresa 1) e 60,98% (Empresa 2). Para a temperatura dos alimentos servidos no buffet, o resultado negativo mostrou-se similar entre as Empresas 1 e 2, sendo de 72,6% e 71,55% o percentual de insatisfação dos usuários, respectivamente. Quanto à qualidade de cada alimento servido no buffet, os itens que obtiveram os resultados mais negativos foram o arroz e a carne. Durante o atendimento da Empresa 1, 61,3% dos usuários estavam insatisfeitos com o arroz e 72,5% estão insatisfeitos com a carne. Quando perguntados, durante o atendimento da Empresa 2, 78,69% dos comensais referiram insatisfação com relação ao arroz e 81,3% com relação à carne. Um alto grau de insatisfação com relação a estas duas preparações relaciona-se ao tempo de cozimento inadequado do arroz e ao tamanho da porção de carne; ambas as reclamações referidas com frequência no espaço do questionário destinado a críticas e sugestões.

Conclusão

Analisando os dados das pesquisas de satisfação, nota-se um aumento da insatisfação dos usuários ao ocorrer a transição das empresas, representando um impacto negativo no serviço prestado. Ambas as empresas seguiam editais similares com relação ao serviço a ser prestado e eram supervisionadas pela Administração Pública da mesma forma. Entretanto, como a supervisão baseia-se na cobrança de itens presentes no edital de licitação, observou-se que algumas especificações do documento davam margem a interpretações diferentes. Considerando as insatisfações relatadas, uma proposta para reduzir o índice de avaliação negativo, seria elaborar um edital mais rígido que não permitisse interpretações diversas a respeito do que rege a prestação de serviços de alimentação.

Referências

CARVALHO, Lúcia R. de; AMORIM, Sérgio L. de; TAVARES, Marília F. **Sistema de indicadores de qualidade como ferramenta de gestão em um restaurante universitário**: estudo de caso. In: XXII Encontro Nac. de Eng. De Produção,

Ouro Preto, 2003.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal; JAPUR, Camila Cremonezi. **Gestão de Qualidade na Produção de Refeições**. 1. ed. Rio de Janeiro: Grupo Editorial Nacional, 2012. v. 1. 316 p.

SILVA, José Alberto Teixeira da; SANTOS, Neusa Maria Bastos F. **Criando valor com serviços compartilhados: aplicação do BALANCED SCORECARD**. São Paulo: Saraiva, 2006.

Palavras-chave: Restaurante Universitário; UAN; Pesquisa de Satisfação; Serviço Terceirizado

ORIGEM DE INSUMOS ALIMENTARES EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DO SUL DO BRASIL

VANESSA THAIS PERES MELO; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

vjstrasburg@terra.com.br

Introdução

As atividades envolvidas na produção de refeições para o consumo envolvem diversas etapas que compreendem desde a seleção e o acondicionamento de matérias-primas até a preparação do produto final, todas potencialmente causadoras de impactos ambientais. O suprimento das matérias-primas é feito por fornecedores das cadeias de suprimento. Os serviços de alimentação também podem desenvolver comportamentos colaborativos a fim de promover a sustentabilidade ao longo de sua cadeia de produtos e fornecedores (NEUZLING; DA SILVA, 2016).

Objetivos

Analisar a origem dos insumos alimentares e das dietas elaboradas adquiridos pelo Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público do sul do Brasil.

Metodologia

Estudo observacional e investigativo realizado por três semanas consecutivas no mês de fevereiro de 2017, em um hospital público federal na cidade de Porto Alegre /RS que atende servidores, acadêmicos e pacientes. Foram verificados in loco as embalagens dos produtos armazenados no almoxarifado do hospital nas áreas de estoque em temperatura ambiente, e nas câmaras para produtos resfriados e congelados para identificar o local de procedência. No caso de produtos in natura sem embalagem a avaliação ocorreu por meio de identificação de procedência do fornecedor por meio de notas fiscais.

Resultados

A seleção dos fornecedores das matérias-primas, é realizado por meio de processo de licitação. Na caracterização dos fornecedores de gêneros perecíveis de origem animal foram identificados sete fornecedores: três deles para atender aos 23 tipos de cortes das carnes (bovina, suína, aves e peixes), dois para embutidos, dois para laticínios. O fornecimento dos produtos vegetais in natura e minimamente processados é feito por dois diferentes distribuidores. Nos produtos classificados como não perecíveis foram identificados 88 insumos diferentes procedentes de sete estados brasileiros e da Bélgica, mas entregues por 10 diferentes distribuidores. Todo o fornecimento dos insumos é feito por distribuidores do estado do Rio Grande do Sul (RS). A utilização de produtos congelados como batata pré-frita e ervilhas procedem respectivamente da Alemanha e de Portugal. A utilização dos 47 tipos dietas padronizadas para uso adulto e pediátrico provêm de 15 fabricantes diferentes e que enviam essas matérias-primas de seis países além do Brasil, a saber: Alemanha, Bélgica, Estados Unidos, Holanda, Inglaterra e Portugal. As distâncias percorridas para que um alimento chegue ao seu destino final implica na queima de toneladas de combustíveis fósseis consumidos que são os maiores geradores de gases de efeito estufa que são os principais causadores do aquecimento global. Pagell e Schevchenko (2014) indicam que a gestão da cadeia de suprimento deve considerar de forma equilibrada tanto o desempenho econômico quanto o social e o ambiental.

Conclusão

Para suprir a demanda de todos os insumos necessários ao provimento das necessidades de atendimento do público desse hospital ficou evidenciado a dimensão e diversidade da origem das matérias-primas. Da avaliação da cadeia de fornecimento de insumos alimentícios poderão ser realizadas novas abordagens de investigação voltadas ao tema da sustentabilidade considerando os impactos econômicos e sociais, além das pegadas hídrica e de carbono desses insumos.

Referências

NEUTZLING, D. M.; DA SILVA, M. E. A Sustentabilidade em Cadeias de Suprimento a partir da visão de recursos e capacidades. Rev. Ciênc. Admin., Fortaleza, v. 22, n. 1, p. 42-71, 2016.

PAGELL, M.; SCHEVCHENKO, A. (2014). Why Research in Sustainable Supply Chain Management should have no Future, Journal of Supply Chain Management, v. 50, n. 1, p. 1-32, 2014.

Palavras-chave: provisão e distribuição; refeições; unidades hospitalares

OS SUPERMERCADOS BRASILEIROS PROMOVEM A VENDA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS? ANÁLISE DE CIRCULARES PROMOCIONAIS DE QUATRO REDES BRASILEIRAS

JÚLIA PITSCH DE FARIAS; ANA CLAUDIA MAZZONETTO; ANICE MILBRATZ DE CAMARGO; MOIRA DEAN;
GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ UFSC - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, ² QUB - Queen's University Belfast
giovanna.fiates@ufsc.br

Introdução

Observa-se, no Brasil, aumento sistemático na aquisição de alimentos ultraprocessados, acompanhado de uma redução na aquisição de alimentos in natura, minimamente processados e ingredientes culinários. Supermercados, os quais estão entre os principais locais de compras de alimentos, podem influenciar o comportamento de compra de indivíduos por meio de diferentes estratégias de marketing, como por exemplo, a partir da oferta de produtos em circulares promocionais.

Objetivos

Quantificar e classificar, de acordo com o nível de processamento, os alimentos anunciados em circulares promocionais de supermercados do Brasil.

Metodologia

Neste estudo transversal descritivo, foram selecionadas intencionalmente lojas pertencentes a quatro cadeias de supermercados em uma capital do sul do país (uma multinacional, uma nacional, duas regionais). Durante nove semanas (junho a julho de 2016), foram obtidas circulares promocionais, impressas ou online desses estabelecimentos. As imagens fotográficas de todos os alimentos anunciados, com exceção de bebidas alcólicas, foram analisadas. Produtos com diferentes tamanhos ou formatos foram considerados como item único (por exemplo, macarrão do tipo espaguete e pene da mesma marca). Produtos de diferentes sabores do mesmo item foram considerados como itens diferentes (por exemplo, suco de uva ou laranja da mesma marca). Os alimentos foram categorizados em quatro grupos considerando o grau de processamento: (1) alimentos in natura ou minimamente processados, (2) ingredientes culinários processados, (3) processados ou (4) ultraprocessados. A categorização inicial foi realizada pelo primeiro autor e foi posteriormente submetida a um painel de seis especialistas para identificar e corrigir inconsistências. Teste de Qui-quadrado foi realizado para verificar diferenças significativas (p valor $<0,05$) entre os grupos.

Resultados

Foram identificados e categorizados 1.786 itens em 16 circulares promocionais. A frequência de alimentos ultraprocessados anunciados (63%) foi significativamente maior ($p < 0,001$) do que a frequência de alimentos in natura ou minimamente processados (23%), alimentos processados (10%) e ingredientes culinários processados (4%). Alimentos ultraprocessados foram anunciados 2,7 vezes mais que alimentos in natura ou minimamente processados.

Conclusão

Os resultados indicam que os supermercados analisados podem estar incentivando a aquisição de alimentos ultraprocessados, contrariamente ao preconizado pelo Ministério da Saúde na versão mais recente do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Referências

COSTA, J. C. et al. Food purchasing sites. Repercussions for healthy eating. *Appetite*, v. 70, n. Supplement C, p. 99-103, 2013. Disponível em: .

HAWKES, C. Dietary Implications of Supermarket Development: A Global Perspective. *Development Policy Review*, v. 26, n. 6, p. 657-92, 2008. Disponível em: .

LOUZADA, M. L. D. C. et al. Ultra-processed foods and the nutritional dietary profile in Brazil. *Revista de Saúde Pública*, v. 49, 2015. Disponível em: .

MARTINS, A. P. et al. Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). *Rev*

Saude Publica, v. 47, n. 4, p. 656-65, 2013. Disponível em: .

MONTEIRO, C. A. et al. NOVA. The star shines bright. [Food classification. Public health] World Nutrition, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.

Palavras-chave: marketing de alimentos; alimentação saudável; alimentos industrializados; promoção de alimentos; comportamento de consumidor

OUVIDORIA EM CANTINA UNIVERSITÁRIA EM BUSCA DA EXCELÊNCIA NOS SERVIÇOS E PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

CARLA ALEXANDRA DE PAULA ARAÚJO; PATRICIA ARRUDA SCHEFFER; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

carlaaraujo_ea@hotmail.com

Introdução

Atualmente os clientes possuem uma variedade maior de opções e se tornam mais difíceis de se satisfazerem. Por isso as empresas que querem continuar no mercado devem dar o primeiro passo em relação ao consumidor, abrindo-lhes as portas, ouvindo o que pedem e, com possibilidade desse diálogo, diminuindo as tensões entre cliente e empresa. Expectativas prévias, qualidade percebida, confirmação de expectativas, preço, valor e imagem constituem os principais fatores envolvidos no processo de satisfação dos clientes e, desta forma, são denominados comumente de determinantes ou antecedentes de satisfação. A ouvidoria é um serviço que visa aperfeiçoar os serviços, sejam por meio de reclamações, críticas, sugestões e elogios que possibilitem aumentar a qualidade do local.

Objetivos

Avaliar a satisfação dos clientes quanto aos serviços prestados e produtos ofertados

Metodologia

O presente estudo caracteriza-se como descritivo com abordagem quantitativa aplicado em duas cantinas de uma Instituição de Ensino Superior privada do município de Santa Maria- RS, selecionadas por conveniência. Foram realizadas as ouvidorias em dois tempos, ambas compostas com as mesmas questões a fim de avaliar o grau de satisfação relacionado aos serviços e as melhorias aplicadas entre um período e outro. A primeira ouvidoria foi realizada no ano de 2015 e a comparativa em 2017. As perguntas eram objetivas com as opções de resposta sendo: Muito Satisfeito, Satisfeito, Pouco Satisfeito e Insatisfeito. Os dados das análises foram tabulados no programa Microsoft Excel 2010®. Sendo os itens abordados: diversidade; qualidade dos produtos; apresentação dos produtos; preço; sabor; oferta de integrais; produtos salgados; doces; sanduíches; baleiro; bebidas; espaço físico; higiene do local; organização; horário e qualidade no atendimento. Após a primeira ouvidoria foram realizadas várias intervenções, reuniões, implementação de estágios não obrigatórios junto ao curso de nutrição da instituição e aplicação de projetos.

Resultados

No ano de 2015, 324 professores, alunos, funcionários e outros participaram da pesquisa, já em 2017 foram 285 participantes. A partir da análise dos dados, pode-se constatar que todos os itens sofreram melhora nos percentuais de satisfação. A diversidade dos produtos, preço, oferta de produtos integrais e aspectos relacionados aos sanduíches foram os itens avaliados com menor satisfação dos clientes na primeira avaliação. Somente o preço não se observou uma melhora representativa. Sendo que a diversidade mudou de 41,6% de pouco satisfeito/insatisfeito para 17,2%. A oferta de produtos integrais reduziu o índice de insatisfação/pouca satisfação em 22,2%. Quanto ao espaço físico, higiene, organização, horário e qualidade no atendimento as cantinas tiveram ótimos resultados de satisfação já no ano de 2015, com mais de 80% de satisfeito/muito satisfeito. Sendo que todos os percentuais melhoram na segunda avaliação, com percentuais acima de 90% de satisfeito/muito satisfeito.

Conclusão

Em suma, pode-se concluir com este estudo que as ações de intervenção aplicadas nas cantinas após a primeira ouvidoria melhoraram a satisfação dos clientes tanto quanto aos produtos ofertados quanto aos serviços prestados. Destaca-se a atuação do curso de nutrição neste estabelecimento, que se torna um espaço de aprendizado e ao mesmo tempo reflete melhorias com as ações promovidas.

Referências

TINOCO, M. A. C; RIBEIRO, J. L.D; Uma nova Abordagem para Modelagem das Relações entre os Determinantes da Satisfação dos Clientes de Serviços. Revista Produção, v. 17, n. 3, p. 454-470, Set./Dez. 2007.

Palavras-chave: Qualidade; Satisfação; Serviços de Alimentação

PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES EM RELAÇÃO À PROPOSTA DE ROTULAGEM FRONTAL UTILIZANDO ALERTAS NUTRICIONAIS EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ANA CAROLINA FERNANDES; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO; TAILANE SCAPIN; PAULA LAZZARIN UGGIONI;
MARCELA BORO VEIROS; GIOVANNA MEDEIROS RATAICHESCK FIATES

¹ (NUPPRE - UFSC) - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina

anacarolinafernandes@gmail.com

Introdução

O aumento no consumo de alimentos industrializados, especialmente os ultraprocessados, é objeto de preocupação em saúde pública. Assim, a rotulagem nutricional desponta como uma das opções para potencialmente auxiliar em escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse sentido, o modelo de rotulagem frontal simplificada está sendo usado para alertar sobre a composição dos alimentos, a exemplo do Chile.

Objetivos

Investigar a percepção de consumidores adultos da Grande Florianópolis - Santa Catarina em relação à presença de alertas nutricionais no painel frontal de alimentos industrializados.

Metodologia

Estudo qualitativo exploratório, utilizando-se a técnica de grupos focais. Foram selecionados intencionalmente consumidores adultos residentes na Grande Florianópolis, com diferentes características de sexo, idade, ensino e ocupação. Os participantes responderam a um questionário sociodemográfico e participaram de discussão conduzida por um moderador, com auxílio de roteiro semiestruturado. Eles foram expostos a alimentos que se encaixam no Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde adicionados de rotulagem frontal baseada no modelo Chileno, com alertas nutricionais em octógonos pretos, com os dizeres “Contém muito [açúcar/sódio/gordura/gordura saturada/caloria] e “Contém [aditivos químicos/adoçantes/gordura trans]”. Foram escolhidos alimentos que tiveram o consumo aumentado no Brasil. Os participantes foram questionados sobre sua percepção a respeito dos alimentos com alertas. As falas foram gravadas, transcritas e analisadas por meio de Análise de Conteúdo. O estudo foi aprovado por Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos sob o número 1.053.080.

Resultados

Foram realizados 6 grupos focais com 4 a 7 participantes, totalizando 31 adultos, de 19 a 59 anos, dos quais 39% tinham ensino superior completo e 13% fundamental incompleto. Os alertas frontais chamaram a atenção dos participantes em todos os grupos e foram considerados claros, objetivos, importantes e úteis, por facilitar a leitura e a interpretação da informação nutricional. Os alertas considerados mais úteis foram os de gordura trans, sódio e aditivos químicos. Houve questionamento sobre os alertas de muitas calorias e gorduras totais, pois pode haver necessidade individual de consumo aumentado. Entretanto, todos relataram que, em situações comuns de compra, escolheriam os alimentos com menor quantidade ou sem alertas. Alguns participantes demonstraram surpresa com alertas em alimentos que consideravam saudáveis (néctar de fruta light e iogurte ultraprocessado) e com alimentos em que havia presença concomitante do alerta de adoçante e de excesso de açúcar. Foi sugerida a adição de informação gráfica da proporção de ingredientes nos rótulos. O grupo de menor escolaridade relatou que o preço pode fazer com que comprem alimentos contendo alertas, mas, segundo fala de um participante: “Se fosse o mesmo produto e mesma faixa de preço, eu escolheria o que tem menos alertas”.

Conclusão

Os alertas foram facilmente notados e lidos, facilitaram o entendimento da informação nutricional, transmitiram que alimentos com mais alertas são menos saudáveis e foram considerados úteis para escolherem alimentos com menos ou nenhum alerta. Recomenda-se retirar os alertas de muita caloria e gordura, pois podem causar confusão. Considera-se que são necessárias estratégias complementares de apresentar os ingredientes de forma gráfica, em proporção, além de facilitar o acesso financeiro a alimentos mais saudáveis.

Referências

BARDIN, L. Análise de conteúdo. 4 ed. Lisboa: Edições 70, 2010. 281 p.

CORVALÁN, C.; REYES, M.; GARMENDIA, M.L.; UAUY, R. Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: The Chilean Law of Food Labeling and Advertising. *Obesity Reviews*, v. 14, n.S2, p. 79-87, 2013

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: aquisição alimentar domiciliar per capita, Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro, 2010.

MALIK, V. S.; WILLET, W. C.; HU, F. B. Global obesity: trends, risk factors and policy implications. *Nature Reviews Endocrinology*, v. 9, n. 1, p. 13-27, 2013.

OPAS. Organização Pan-Americana da Saúde. Modelo de Perfil Nutricional da Organização Pan-Americana da Saúde. Washington, DC: OPAS, 2016.

Palavras-chave: Escolha alimentar; Informação nutricional; Painel frontal; Pesquisa Qualitativa; Rotulagem de alimentos

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E CONSUMO ALIMENTAR DE COLABORADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NATHÁLIA RICHELLE FARIA CHAGAS; JULIANA COSTA LIBOREDO

¹ UNIFEMM - Centro Universitário de Sete Lagoas

juliboredo@yahoo.com.br

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição são locais que têm como finalidade oferecer para os seus comensais alimentação equilibrada em termos nutricionais. Porém, na prática é comum que seus colaboradores tenham livre acesso aos alimentos produzidos durante a jornada de trabalho, o que pode favorecer o consumo alimentar exagerado e, conseqüentemente, ganho de peso. Porém, ainda existem poucos estudos sobre a prevalência de sobrepeso e obesidade entre os trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição.

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo identificar o perfil antropométrico e o consumo alimentar de colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Metodologia

O estudo foi realizado em seis Unidades de Alimentação e Nutrição localizadas no município de Sete Lagoas, Minas Gerais. Foram incluídos no estudo colaboradores com mais de 18 anos de idade que exerciam funções variadas (cozinheiro, auxiliar de cozinha e estoquista), exceto nutricionistas. Foi aplicado um questionário contendo perguntas sobre sexo, idade, grau de instrução, número de refeições realizadas por dia, peso corporal antes da admissão na unidade e prática de atividade física. Em seguida, foi realizada a avaliação antropométrica constituída da mensuração do peso e da estatura dos colaboradores para o cálculo do índice de massa corporal e da circunferência da cintura. A avaliação do consumo alimentar foi realizada pelo Recordatório de 24hs. O protocolo da pesquisa foi aprovado pelo comitê de ética (CAAE 56870916.8.0000.5097, parecer número 1.962.566).

Resultados

Participaram do estudo 52 funcionários com idade média de $39,3 \pm 10,2$ anos, sendo 94,23% (n=49) do sexo feminino. A maioria dos colaboradores era solteira (59,61%), 30,76% possuíam ensino médio completo e 67,30% eram sedentários. Antes da admissão nas unidades a maior parte era eutrófica (55,76%; n=29), 28,84% (n=15) estavam com sobrepeso, 13,46% (n=7) com obesidade e 1,92% (n=1) foram classificados como desnutridos, segundo o Índice de Massa Corporal. Após a admissão, houve ganho de peso médio de $5,97 \pm 6,2$ Kg por pessoa e a maior parte dos funcionários (57,68%; n= 30) apresentou excesso de peso. De acordo com a circunferência da cintura, 11,53% (n=6) foram classificadas como sem risco de doenças cardiovasculares, 23,07% (n=12) estavam com risco aumentado e 65,38% (n=34) com risco muito aumentado. Em média, os colaboradores relataram fazer, no mínimo, quatro refeições ao dia. Todos os colaboradores tinham consumo de energia (média: $2078,19 \text{ Kcal/dia} \pm 553,30$) maior do que a sua necessidade (média: $1744,16 \text{ Kcal/dia} \pm 485,05$). Também foi possível identificar na avaliação do consumo alimentar que 34,61% (n= 18) dos colaboradores consumiam dieta hiperglicídica e 65,38% (n= 34) ingeriam dieta hiperprotéica e hiperlipídica.

Conclusão

Diante do exposto, pode-se concluir que a maioria dos colaboradores era eutrófica antes de iniciar as atividades nas unidades. Após o início do trabalho, a maioria foi classificada com sobrepeso ou obesidade e apresentou risco muito elevado para doenças cardiovasculares segundo a circunferência da cintura. Quanto ao consumo alimentar, todos os colaboradores apresentaram-se com balanço energético positivo.

Referências

- BOCLIN, K.L.S.; BLANCK, N. Prevalência de sobrepeso e obesidade em trabalhadores de cozinhas dos hospitais públicos estaduais da Grande Florianópolis, Santa Catarina. Revista Brasileira de Saúde Ocupacional, v. 35, n. 121, p. 124-130, 2010.
- GONÇALVES, M.C.R.; CAVALCANTI, C.L.; MELO, E.M.P.B.; AZEVEDO, W.F.; DINIZ, M.B. Perfil nutricional, consumo alimentar e indicadores bioquímicos dos funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição. Revista Brasileira de Ciências da Saúde, v.15, n.4, p. 377-384, 2011.
- SIMON, M.I.S.S.; GARCIA, C.A; LINO, N.D.; FORTE, G.C.; FONTOURA, I.V.; OLIVEIRA, A.B.A. Avaliação nutricional

dos profissionais do serviço de nutrição e dietética de um hospital terciário de Porto Alegre. Caderno de Saúde Coletiva, v.22, n. 1, p. 69-74, 2014.

Palavras-chave: obesidade; ganho de peso; estado nutricional

PERFIL DOS FEIRANTES DO MUNICÍPIO DE FORTALEZA

CHRISTIANE PINEDA ZANELLA; FABIANNY CAMPOS FEITOSA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO;
VIRGÍNIA MARIA COSTA DE OLIVEIRA GUERRA

¹ CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE SÁ - Centro Universitário Estácio de Sá, ² UNIFOR - Universidade de Fortaleza
chriszanella@unifor.br

Introdução

Atualmente, verifica-se uma tendência ao resgate do comércio de alimentos em feiras, seja pela variedade, oferta de produtos frescos, preços acessíveis e praticidade. Diante desta constatação torna-se importante conhecer quem está comercializando estes alimentos, pois a garantia da saúde de quem adquire produtos das feiras está nos próprios feirantes. Feiras e mercados geram oportunidades de emprego, tanto para pessoas qualificadas, como para trabalhadores com baixa escolaridade (URBACT, 2015). Ao descrever o feirante em suas práticas de trabalho nos mercados de rua, ressalta-se que o feirante é proprietário de seu negócio e na maioria das vezes é um negócio familiar (VEDANA, 2013).

Objetivos

Caracterizar o perfil dos feirantes do município de Fortaleza.

Metodologia

Estudo com delineamento transversal de abordagem quantitativa com componente descritivo. Foi realizado em seis feiras livres no Município de Fortaleza, no período de agosto a setembro de 2016. Fizeram parte da pesquisa 60 feirantes com Termo de Consentimento Livre e Esclarecido assinado. Os dados foram coletados por meio de entrevista, tabulados e analisados por meio de estatística descritiva. A pesquisa foi submetida e aprovada pelo comitê de ética da Unifor (nº: 1.549.624).

Resultados

Segundo os resultados obtidos na pesquisa, 82,05% dos feirantes são do sexo masculino, a maioria dos feirantes 56,4 está na faixa etária entre 31 e 50 anos, 82,04% são casados ou em união estável e 33,33% possuem de 1 a 2 filhos. Apenas um feirante relata ter 14 filhos. Em relação à escolaridade, 38,46% dos feirantes têm ensino médio completo, 2,56% dos feirantes não estudaram e 2,56% relatam estar cursando ensino superior. No tocante ao número de permissionários que têm familiares trabalhando na feira, 48,71% relataram o envolvimento dos familiares nesta atividade. Tempo de trabalho variou de 2 meses a 50 anos, sendo que 84,61% não pagam previdência social como autônomos. Referente aos alimentos 41,02% dos feirantes comercializa frutas e verduras, seguido de carnes/aves, peixes e laticínios. Quanto à origem dos alimentos comercializados, 66,66% vêm de outros municípios incluindo a CEASA (Central de Abastecimento do Ceará) que fica na região metropolitana. Grande parte dos feirantes, 97,43% também trabalha em outras feiras/ou regionais e 87,17% referiram não saber o que são boas práticas de manipulação de alimentos.

Conclusão

O perfil socioeconômico dos feirantes está condizente com a população inserida no trabalho formal. A comercialização de Frutas e Verduras é maior em comparação com outros alimentos. Ficou evidente o módico conhecimento relativo a boas práticas de manipulação dos alimentos, o que pode comprometer a qualidade dos alimentos que abastecem muitas residências no município de Fortaleza. Sugere-se a qualificação destes profissionais resultando em maior garantia para a saúde pública da população.

Referências

URBACT. Urban markets: heart, soul and motor of cities. C.O. BARCELONNA, março 2015.
VEDANA, V. Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano. Horiz. Antropol. vol.19 no.39 Porto Alegre Jan./June 2013.

Palavras-chave: Feirantes; Segurança alimentar; Perfil sócio econômico

PERFIL LIPÍDICO DE CARDÁPIOS SERVIDOS AOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ACOLHIMENTO ADULTO EM BELÉM-PA

MARINA GORETH SILVA DE CAMPOS; TAYNA CARVALHO PEREIRA; LUCIANA DA SILVA; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONÇA; NAÍZA NAYLA BANDEIRA DE SÁ

¹ UFPA - Universidade Federal do Pará, ² CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas

taynacarvalho@outlook.com

Introdução

Distúrbios nutricionais, como o excesso de peso e obesidade, são comumente encontrados em indivíduos com dependência química, além do risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. O risco nutricional neste público é alto pelo consumo frequente de alimentos ultra processados, ricos em açúcares e gorduras, os quais apresentam valor nutricional inadequado e que o consumo exacerbado favorece o risco de ocorrência das doenças metabólicas (FERREIRA et al., 2015).

Objetivos

Analisar o perfil lipídico dos cardápios servidos aos usuários de álcool e outras drogas em uma Unidade de Acolhimento Adulto, da cidade de Belém-PA.

Metodologia

Este é um trabalho do Programa de Educação para o Trabalho em Saúde do Ministério da Saúde, realizado pela Universidade Federal do Pará em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde e autorizado pela gerência do serviço. Os cardápios analisados são fornecidos por uma empresa terceirizada contratada pela prefeitura da cidade de Belém-PA para o fornecimento de alimentação aos usuários presentes na Unidade de Acolhimento Adulto, vinculada ao Centro de Atenção Psicossocial para usuários de álcool e outras drogas. Foram analisadas as refeições servidas no período de 5 dias úteis do mês de setembro de 2017, compostas por 6 refeições diárias (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), as quais foram pesadas em balança digital, da marca plena, e em seguida calculado o valor nutricional de cada cardápio, utilizando-se as tabelas nacionais de composição de alimentos: “Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos” (PACHECO, 2006) e “Tabela Brasileira de Composição de Alimentos” (TBCA, 2017). Foram analisados os ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poli-insaturados, os quais foram comparados às recomendações preconizadas pela Sociedade Brasileira de Cardiologia para adultos sem comorbidades (SANTOS et al., 2013), além dos lipídios totais, que seguiu a recomendação da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003).

Resultados

Observou-se um consumo médio de 75,7g de lipídios totais, perfazendo cerca de 681,3 kcal, que, de acordo com a média do Valor Energético Total, representam 24,7% do valor energético diário das refeições servidas, o que encontra-se dentro da recomendação diária que é de 15 a 30%. Vale ressaltar que o valor mínimo e máximo de gorduras totais encontrados durante os 5 dias analisados foi de 21% e 28%, respectivamente. Quanto à análise dos ácidos graxos, os cardápios apresentaram, em média, 22,7g de ácidos graxos saturados, valor esse também adequado considerando-se que a literatura recomenda que este valor lipídico represente menos de 10% do Valor Energético Total da refeição (30,3g). Os ácidos graxos monoinsaturados e poli-insaturados alcançaram uma média de 15,4g e de 12,5g, respectivamente, valores estes que encontram-se muito abaixo do preconizado pela literatura, que são de 15% e de 5 a 10% do Valor Energético Total, ou seja, 45g e de 15g para os cardápios analisados.

Conclusão

As refeições servidas na Unidade de Acolhimento Adulto apresentaram, em média, baixos níveis de gordura saturada, diminuindo o risco para doenças cardiovasculares e acúmulo de gordura visceral. Entretanto, os cardápios não oferecem os níveis adequados de ácidos graxos mono e poli-insaturados, os quais são importantes para a prevenção de inúmeras patologias. Dessa forma, deve ser estudada a possibilidade de algumas mudanças nos cardápios, como a inclusão de alimentos fontes destes nutrientes.

Referências

FERREIRA, I.B. et al. Estado nutricional e hábitos alimentares de dependentes químicos em tratamento ambulatorial. **Jornal brasileiro de psiquiatria**, v. 64, n. 2, p. 146-153, 2015.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. Rubio, 2006.

SANTOS, R.D. et al. Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 100, n. 1, p. 1-40, 2013.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://fcf.usp.br/tbca/>. Acesso em: 28.out.2017.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Report of a joint WHO/FAO expert consultation. Geneva, 2003.

Palavras-chave: Doenças Cardiovasculares ; Lipídios ; Álcool e drogas

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E A MANIFESTAÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NOS USUÁRIOS DOS RESTAURANTES POPULARES DE MACEIÓ/AL

THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UERJ - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

O Programa de Restaurantes Populares deve ser compreendido como uma política pública de Estado, voltada ao combate da fome e da desigualdade em um contexto de expansão da cidadania no ambiente público democrático (ARAÚJO, ALMEIDA, BASTOS, 2007). Portanto, atribuir a estes espaços, a função de oferecer refeições a baixo custo é bastante limitado, visto que o seu propósito vai, além disto, pois eles devem possibilitar o acesso a uma alimentação adequada à população com risco de (in) segurança alimentar e mais pauperizadas (BRASIL, 2007; BRASIL, 2011).

Objetivos

Investigar o perfil sociodemográfico e a manifestação da Segurança Alimentar e Nutricional nos usuários dos Restaurantes Populares de Maceió/AL.

Metodologia

A unidade de análise, nesse estudo, foram os usuários dos dois Restaurantes Populares de Maceió/AL. Consistiu em uma pesquisa de campo, com análise descritiva. A amostra foi composta por 576 pessoas. Foi realizada uma entrevista estruturada com os usuários dos Restaurantes Populares, visando investigar variáveis relacionadas às condições sociodemográficas. A insegurança alimentar foi avaliada pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. Para sistematização e análise descritivas e inferenciais dos dados, foram utilizados os programas Epi Info, versão 3.5.2. e SPSS, versão 21.0. Foram aplicados o teste qui-quadrado e o teste exato de Fisher, todas com o nível de significância estabelecido em 5%. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (parecer nº1053467).

Resultados

O perfil sociodemográfico dos usuários dos dois Restaurantes Populares se enquadra na perspectiva de que estes espaços atendam, prioritariamente, aqueles que se encontra em condições mais pauperizadas, principalmente quando se considera a renda e escolaridade. Metade dos usuários possuíam rendimento de até 1 Salário Mínimo. Em relação à escolaridade, observa-se que 48,7% dos usuários não tinham o ensino médio completo. Os resultados mostram um quadro preocupante no que se refere à insegurança alimentar moderada/grave representando 22,4% dos entrevistados. A análise por restaurante indica que houve diferença estatisticamente significativa entre os dois, onde o Restaurante 2 apresentou um quadro mais favorável. Dentre as variáveis analisadas aquelas que apresentaram uma associação significativa com a segurança alimentar, no Restaurante 1, foram: possuir menor de 18 anos na residência, escolaridade, possuir algum rendimento, renda mensal, renda domiciliar e moradia. Já no Restaurante 2, as variáveis relacionadas foram: possuir menores de 18 anos na residência, possuir algum rendimento, renda domiciliar e quantidade de pessoas que contribuem com as despesas da casa. Estes dados reforçam o impacto das variáveis socioeconômicas na segurança alimentar e nutricional, identificando como um dos principais determinantes de insegurança alimentar a renda per capita.

Conclusão

Conclui-se que os dois restaurantes atendem com êxito a um dos pontos que devem ser levados em consideração pela proposta dos Restaurantes Populares, que é de atender prioritariamente a pessoas com insegurança alimentar. Os indicadores como renda, escolaridade, ter menores de 18 anos na família e moradia foram associados de forma significativa com a segurança alimentar. Estes resultados confirmam que a insegurança alimentar é determinada, principalmente, pela pobreza e pelas desigualdades sociais, tendo principalmente as condições socioeconômicas como seus determinantes.

Referências

ARAÚJO, F.A.L.V. de; ALMEIDA, M.I.; BASTOS, V.C. Aspectos Alimentares e Nutricionais dos Usuários do “Restaurante Popular Mesa do Povo”. Saúde e Sociedade, v.16, n.1, p.117-133, 2007. Disponível em: . Acesso em: 01 out 2016.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015. Brasília: CAISAN, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS. Roteiro para implantação Restaurantes Populares. Brasília: MDS, 2007.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Equipamento Público de Alimentação; (In) Segurança Alimentar

PESQUISA DE MICRO-ORGANISMOS INDICADORES EM ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS NO MERCADO PÚBLICO E EM SUPERMERCADOS DA CIDADE DE MACEIÓ/AL

ELIANE COSTA SOUZA; WALERIA DANTAS PEREIRA; LARA DANIELLY BARBOSA CORREIA; MAYARA FRANCINI
LOOEZ; WENDELL LIMA PEREIRA FALCÃO PINTO

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac
mayaraflooze@gmail.com

Introdução

Segundo a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, proposta pela ANVISA, especiarias são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. As especiarias são usadas em alimentos diariamente, pela população, principalmente por seus sabores e aromas (STEURER, 2008).

Objetivos

Participaram desta pesquisa um mercado público e um supermercado de grande porte localizados nos bairros da levada e do farol respectivamente. Foram utilizados 5 tipos de especiarias comercializadas na forma desidratadas e processadas. As amostras foram compostas de salsinha, cebolinha, alecrim, orégano e manjeriço.

Metodologia

As comercializadas a granel na feira livre foram adquiridas a quantidade de 50g/cada, pesadas e embaladas pelo comerciante, e as obtidas nos supermercados foram de uma única marca comercial disponível já embaladas contendo 50g/cada. De cada especiaria foram coletadas duas amostras de lotes diferentes, de ambos os locais, totalizando 20 amostras. Foram pesquisados coliformes termotolerantes e Bolores e Leveduras. Foi utilizada a técnica dos tubos múltiplos, empregando-se o Caldo Lauril Sulfato Triptose com incubação a 35°C durante 48 horas. Após a incubação tubos positivos foram confirmados em caldo *Escherichia coli* com incubação a 45°C. A determinação do NMP de coliformes termotolerantes foi realizada empregando-se a tabela de Hoskins. Para Bolores e leveduras utilizou-se placas contendo o meio ágar batata dextrose acidificado. As placas foram incubadas a 25°C por aproximadamente 5 dias. Após a incubação foram realizadas as contagens e seus resultados expressos em Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g), ambas as metodologias foram segundo Silva (2010).

Resultados

Observou-se que 100% das amostras de especiarias desidratadas comercializadas no Mercado Público apresentaram contaminação para coliformes a termotolerantes e bolores e leveduras, já as amostras comercializadas no supermercado 60% (n=6) apresentaram contaminação por coliformes termotolerantes e 100% por bolores e leveduras. contagem de coliformes termotolerantes encontradas nas especiarias comercializadas no mercado público variou de 3 a 460 NMP/g e no Supermercado de 3 a 75 NMP/g. As amostras do mercado da produção da salsinha/manjeriço apresentaram maior contagem de ambos os micro-organismos e os do supermercado da cebolinha/manjeriço foram os produtos que apresentaram maior contagem de coliformes termotolerantes. Porém apenas as amostras de salsinha e manjeriço do mercado da produção se encontram com valores acima do preconizado pela legislação. Todas as amostras oriundas do supermercado estavam dentro dos padrões da legislação para coliformes termotolerantes. Apesar da legislação não preconizar valores para bolores e leveduras, altas contagens sugerem deficiência de higiene ambiental, equipamentos e utensílios.

Conclusão

Conclui-se que ambas as formas de comercialização podem apresentar contaminação microbiológica, porém a probabilidade maior é no mercado público. Faz-se necessário que as fábricas produtoras desse tipo de alimento, que fornecem tanto para o mercado público como aos supermercados tenham uma maior fiscalização na cadeia produtiva, visando oferecer alimentos mais seguros do ponto de vista sanitário.

Referências

BRASIL. Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA - http://www.puntofocal.gov.ar/notific_otros_miembros/bra176a1_t.pdf. Acesso 12 de janeiro de 2017.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Varela, 2010.

STEURER, Fabiane. Especiarias: aplicações e propriedades. 2008. 30f. Trabalho Acadêmico (Bacharelado em Química de Alimentos), Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.

Palavras-chave: Alecrim ; Especiarias; Cebolinha; Salsinha; Tempeiros

PESQUISA DE SATISFAÇÃO COM USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO RIO DE JANEIRO

GABRIELLE DA SILVA VARGAS SILVA; LEILA SICUPIRA CARNEIRO DE SOUZA LEÃO; LUANA AQUINO DE AZEVEDO; CLAUDIA ROBERTA BOCCA SANTOS; ALESSANDRA DA SILVA PEREIRA; JULIANA FURTADO DIAS

¹ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ² UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, ³ UNIRIO - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

gabrielle_vargas22@hotmail.com

Introdução

Os Restaurantes Universitários têm sua importância fundamentada em oferecer refeições de qualidade, adequadas do ponto de vista nutricional, sensorial, higiênico sanitário. No Brasil existem diversas legislações sobre Boas Práticas, sendo que a mais usada e recente é a Resolução RDC n°216/2004, que estabelece os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias (BRASIL, 2004). Diante da importância da presença dos restaurantes universitários no ambiente acadêmico, torna-se necessário avaliar as condições desse serviço. Uma das ferramentas utilizadas para a avaliação é a pesquisa de satisfação.

Objetivos

O objetivo deste estudo foi avaliar a satisfação quanto ao serviço de alimentação oferecido pelo restaurante universitário uma universidade pública da zona sul do Rio de Janeiro.

Metodologia

A pesquisa de satisfação foi realizada no mês de abril de 2017, por meio de um questionário autoaplicável, desenvolvido pelos pesquisadores, contendo perguntas sobre sabor e aparência dos alimentos, o cardápio em si e sua variedade, além de perguntas sobre a higiene do estabelecimento e dos utensílios utilizados. Cada aspecto foi avaliado como ótimo, bom, regular e ruim. O tamanho amostral alcançado foi de 553 respondentes. Todos os dados obtidos foram analisados no programa Microsoft Excel®. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, sob número CAEE: 42747115.1.0000.5285.

Resultados

A maioria dos atributos referentes às preparações servidas no Restaurante Universitário foram avaliados de forma positiva, com destaque para as perguntas quanto ao sabor dos alimentos, nas quais 25% dos comensais consideraram como ótimo, 60% como bom; e a pergunta sobre aparência dos alimentos com 30% dos comensais considerando ótimo, e 52% bom. Apesar da maioria dos usuários avaliarem como ótimo e bom os aspectos sabor e aparência dos alimentos, as perguntas referentes ao cardápio em si e sua variedade foram os de maior insatisfação. Com relação ao cardápio o mesmo foi classificado como regular por 30% e ruim por 13% dos respondentes. Em relação à variedade do cardápio, 38% avaliaram como bom, 38% regular e 9% como ruim. O cardápio planejado pelo nutricionista pode ser um meio de promoção de educação nutricional para prevenir o surgimento de doenças e promover saúde, porém se não for feito conforme os critérios necessários podem prejudicar o estado de saúde do comensal (PASSOS, 2008). Com relação à percepção dos clientes, sobre o caráter higiênico-sanitário alguns itens foram avaliados insatisfatoriamente. Quando questionados sobre a higiene dos utensílios, os usuários responderam em 38% regular e 18% ruim. No tocante referente a higiene do estabelecimento, 19% marcaram a resposta ótimo, 56% bom, 23% regular e apenas 2% ruim. De acordo com estudos estatísticos da Organização Mundial de Saúde, mais de 60 % dos casos das doenças remetidas por alimentos resultam do descuido higiênico-sanitário de manipuladores, das técnicas inadequadas de processamento e da não conformidade de higiene da estrutura física, utensílios e equipamentos (WHO, 2010).

Conclusão

Conclui-se que o Restaurante Universitário analisado possui pontos positivos e pontos negativos que são perceptíveis aos usuários, dessa forma entende-se que alguns quesitos precisam ser revistos e melhorados, como o melhor planejamento do cardápio e o treinamento constante dos manipuladores.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 set. 2004.

PASSOS A.L.A. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília-DF segundo o método "Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio". Monografia [Especialização e Nutrição] Universidade de Brasília; 2008.

WHO. World Health Organization. Foodborne disease. Disponível em: .

Palavras-chave: Universitários; Serviço de alimentação; Percepção do cliente

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA LOCALIZADA NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

PATRICIA MARIA PÉRICO PEREZ; ROBERTA FONTANIVE MIYAHIRA; ISABELLE SANTANA; KELLY CRISTINA MOREIRA GOMES³; JULIANA DE ARAÚJO RIBEIRO; JULIANA MARTINS DA SILVA

¹ UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro

patriciapp@globo.com

Introdução

A maioria dos serviços de alimentação coletiva, entre eles os restaurantes universitários, enfoca, prioritariamente, o processo de produção e oferta das refeições, em detrimento do aspecto das dependências, preparações, atendimento, valor das refeições, dentre outros. As informações sobre os níveis de satisfação da clientela constituem uma das maiores prioridades de gestão nas empresas comprometidas com a qualidade de seus produtos e serviços (FEIL et al., 2015). Assim, torna-se imperioso avaliar o nível de satisfação dos usuários de restaurantes, para que se possa avaliar a percepção dos usuários sobre a qualidade da oferta de seus serviços, a fim de fidelizar a clientela.

Objetivos

Avaliar o nível de satisfação dos usuários de um restaurante universitário de uma universidade pública localizada na cidade do Rio de Janeiro.

Metodologia

Estudo seccional quantitativo, realizado em outubro de 2016, durante o almoço, com os usuários que frequentam o restaurante universitário de uma universidade do estado do Rio de Janeiro. Aplicou-se um questionário autopreenchido, contendo atributos de qualidade com quatro escalas do grau de satisfação variando de “excelente” a “ruim”. Os atributos abordados foram: atendimento do serviço (tempo de espera na fila para se servir, rapidez, cordialidade, pontualidade e limpeza dos utensílios); ambiente físico do restaurante (limpeza do salão, das mesas, arranjo físico das mesas e cadeiras, iluminação e ventilação/temperatura); e cardápio (variedade dos alimentos, apresentação e sabor das preparações e tamanho das porções). Os resultados dos questionários classificados em excelente e bom foram agrupados como “satisfatório” e os classificados em regular e ruim, como “insatisfatório”. Foram calculadas a frequência absoluta e relativa das variáveis estudadas e a análise dos dados foi feita utilizando-se o Software SPSS versão 21.0. Todos aqueles que responderam o questionário assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

Participaram do estudo 485 indivíduos, dos quais, a maioria era estudante (87,8%) seguido por servidores técnico-administrativos (10,4%) e docentes (1,8%). Dos atributos abordados no questionário os que apresentaram maior nível de satisfação foram os referentes ao ambiente físico: limpeza do salão (correspondendo a 73,0% de satisfação), ao cardápio: apresentação e aparência das preparações (66,8% de satisfação) e sabor (67,2%), e ao atendimento: limpeza dos utensílios (49,5% de satisfação). Em contrapartida, o percentual de insatisfação foi maior para o tempo de espera na fila para se servir (77,5%) e para a variedade de preparações (43,7%).

Conclusão

Quanto ao grau de satisfação, verificou-se que os usuários do restaurante universitário apesar de se mostrarem insatisfeitos com a espera na fila para se servir do restaurante continuam a frequentá-lo. Isso pode ser atribuído a fatores como a qualidade do cardápio, o sabor e apresentação das preparações, além da limpeza dos utensílios, instalações e arranjo físico do salão de refeições. Dado que o índice de participação dos clientes nesse estudo foi baixo, atingindo uma terço do total de comensais que frequenta o restaurante universitário, recomenda-se que sejam elaboradas estratégias que incentivem maior participação dos clientes às próximas pesquisas de satisfação, pois estas possibilitam o pleno conhecimento dos aspectos que causam a satisfação e a insatisfação do cliente, visando o oferecimento de um melhor serviço e produtos de qualidade prestados pela unidade.

Referências

FEIL C.C.; ADAMI, F.S. BOSCO, S.M.D; FASSINA, P. Pesquisa de satisfação dos comensais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. Revista UNINGÁ, v. 43, p. 32-35, 2015.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Qualidade das refeições; Clientela; Universidades

PRÁTICAS ALIMENTARES DE PRÉ-ESCOLARES COM SELETIVIDADE ALIMENTAR

TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA; MARIANA MELO DE PAULA; BRUNA NABUCO FREIRE SIQUEIRA;
LAÍS ANDRADE DOS ANJOS; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

tammy_mariane@hotmail.com

Introdução

A seletividade alimentar é caracterizada pela recusa da criança a determinados grupos alimentares (Know et al., 2017). Esse comportamento é típico da fase pré-escolar e causa frequente de preocupação para os pais, já que está associada a maior tempo na realização das refeições, a número limitado de alimentos consumidos e a fortes preferências relacionadas à apresentação e preparação dos alimentos (Steinsbekk, et al., 2017; Rigal et al., 2012; Mascola, et al., 2010).

Objetivos

Investigar as práticas alimentares adotadas por pré-escolares com a seletividade alimentar.

Metodologia

Estudo transversal de caráter observacional, realizado de Agosto a Setembro de 2017 em uma escola particular de Aracaju/SE. Foram incluídas crianças de 4 a 6 anos matriculadas na Educação Infantil. A seletividade alimentar foi avaliada por um item do questionário semiestruturado: “Seu filho apresenta dificuldade para comer certos tipos de alimentos?”. As práticas alimentares foram verificadas a partir de 6 questões adaptadas do *Stanford Feeding Questionnaire*. As respostas foram obtidas pela escala de *Likert* de 5 pontos (1= nunca, 2= raramente, 3= às vezes, 4= frequentemente e 5= sempre). A seletividade foi identificada pela resposta 4 e 5. Os dados foram digitados no EpiData e as análises foram feitas no Stata, versão 15.0. Utilizou-se os Teste Qui-Quadrado ou Teste Exato de Fisher, com nível de significância inferior a 5%. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética (nº 64256117.1.0000.5546).

Resultados

A amostra foi constituída por 78 pré-escolares com média de idade de 62 (± 7) meses, sendo 52,6% do sexo masculino. A prevalência de seletividade alimentar foi observada em 32,1% (n=25). As práticas alimentares que estiveram associadas à seletividade alimentar foram: comer determinados alimentos somente quando preparados do mesmo jeito (88,0%, n=22) ($p < 0,001$), comer determinados alimentos somente quando misturados a outros (87,5%, n=21) ($p = 0,004$), os pais necessitam chamar repetidamente seus filhos para realizar as refeições (72,0%, n=18) ($p = 0,016$), preferir substituir a refeição por sucos, leites ou vitaminas (36,1%, n= 9) ($p = 0,001$) e momento das refeições em família é sempre estressante (64,0%, n=16) ($p = 0,008$). Verificou que 92% das crianças seletivas (n= 23) realizam refeições em família, entretanto essa prática não houve associação com o comportamento seletivo ($p = 0,631$).

Conclusão

A seletividade alimentar está associada a adoção de práticas alimentares inadequadas entre os pré-escolares avaliados. Responsáveis e cuidadores necessitam ser conscientizados quanto à importância de promover práticas alimentares saudáveis para as crianças, uma vez que elas podem se manter até a vida adulta. **Apoio:** Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

KNOW, K. M.; SHIM, J. E.; KANG, M.; PAIK, H. Y. Association between Picky Eating Behaviors and Nutritional Status in Early Childhood: Performance of a Picky Eating Behavior Questionnaire. **Nutrientes**, v. 9, n. 5, p. 1-15, 2017.

MASCOLA, A. J.; BRYSON, S. W.; AGRAS, W. S. Picky eating during childhood: A longitudinal study to age 11 years. **Eating Behaviors**, v. 11, n. 4, p. 253–257, dezembro, 2010.

RIGAL, N.; CHABANET, C.; ISSANCHOU, S.; MONNERY-PATRIS, S. Links between maternal feeding practices and children’s eating difficulties. Validation of French tools. **Appetite**, v. 58, n. 2, p. 629-637, abril, 2012.

STEINSBEKK, A.; ROUSSY-BONNEVILLE, A.; FILDES, A.; LLEWELLYN, C. H.; WICHSTROM, L. Child and parent predictors of picky eating from preschool to school age. **Int J Behav Nutr Phys**, v. 14, n. 87, p. 1-8, julho, 2017.

Palavras-chave: Comportamento alimentar; Práticas alimentares; Alimentação infantil

PRÁTICAS E PERCEPÇÕES EM PROMOÇÃO DA SAÚDE E O BEM-ESTAR DE NUTRICIONISTAS

GINA MARINI VIEIRA FERREIRA; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ SESI - Serviço Social da Indústria, ² UNB - Universidade de Brasília

ginanutricao@gmail.com

Introdução

A amplitude das abordagens teórico metodológicas da Promoção da Saúde (PS) o configuram como um novo e promissor paradigma na saúde. Um ponto fundamental a ser destacado quando se propõe a articulação da temática da alimentação e nutrição no contexto de PS é o tema da educação alimentar e nutricional (EAN) que tem princípios semelhantes a da PS. Porém, a formação inicial dos profissionais de saúde, incluindo a dos nutricionistas, de um modo geral, não os prepara para atuar no campo da PS, devido ainda ao enfoque predominantemente curativo e biomédico dominante, embora os pressupostos já estivessem presentes na Carta de Otawa datada de 1986. Diante do exposto, a PS aponta perspectivas, mas também desafios ao campo da alimentação e nutrição, na medida em que remete a mudanças estruturais nos cursos de formação dos nutricionistas. Nesse contexto, se faz relevante refletir sobre: Quais são características da prática profissional de nutricionistas que atuam com EAN? Qual a percepção do profissional de nutrição como promotores de saúde? As características das práticas adotadas pelos profissionais nutricionistas seguem os princípios norteadores para EAN? Ademais, propõe-se avaliar o nível de bem-estar pessoal desse nutricionista no trabalho, já que o bem-estar contextualizado no ambiente de trabalho é definido como a satisfação das necessidades e desejos dos indivíduos em seus papéis de trabalho, podendo influenciar na sua prática profissional.

Objetivos

Analisar as práticas e percepções em Promoção da Saúde e o Bem-estar de nutricionistas do Serviço Social da Indústria que atuam no Programa Cozinha Brasil.

Metodologia

Estudo transversal exploratório, com amostra por conveniência de nutricionistas que trabalham no SESI e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (CAAE: 44559715.9.0000.0030). Aplicou-se o questionário de prática e percepção em promoção da saúde e a escala de bem-estar. A coleta foi realizada por meio da ferramenta Survey Monkey®, com amostra final de 70 respondentes válidos para o questionário de Promoção da Saúde e 45 respondentes para a Escala de Bem-Estar. Realizou-se análise descritiva (frequência, média, mediana e desvio padrão) do questionário de promoção de saúde e da Escala de Bem-Estar

Resultados

A amostra é toda do sexo feminino, com idade média de 34,6 anos e 70,1% com pós-graduação. A média de 2,29 indicou que as vezes ocorre nas práticas de trabalho dos nutricionistas que atuam com o Programa Cozinha Brasil, ações de monitoramento, avaliação e planejamento. Além disso, não são desenvolvidas ações em parceria com outros setores e profissionais (M=2,38). Em contraponto os resultados apontam que esses profissionais se percebem com alto nível de conhecimento (M=3,67) para atuar com monitoramento, avaliação e planejamento e alta habilidade (M=3,88) para desenvolver ações articuladas com outros profissionais. Os nutricionistas indicaram que frequentemente se percebem em Bem-estar pessoal no trabalho (M=3,0).

Conclusão

O nutricionista dessa pesquisa se sente promotor de saúde e capacitado tal atuação, porém os resultados indicam dificuldades desses profissionais em colocar em sua prática princípios importantes no contexto da EAN e Promoção da Saúde como a intersectorialidade, multidisciplinaridade, monitoramento, avaliação e planejamento das ações, além de não conhecerem parte importante das ferramentas. Apesar das incongruências encontradas entre as percepções e a práticas elas parecem não afetar o bem-estar desses profissionais.

Referências

- Boog MCF. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. *Ciência & Saúde*. 2008;1(1):33-42.
- Cássia Akutsu R, Paz MdGT. Valores y bienestar de los dietistas brasileños. *Revista Latinoamericana de Psicología*. 2011;43(2):307-18.

Ferreira VA, Magalhães R. Nutrição e Promoção da Saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública. 2007;23(7):1674-81.

Pinheiro DGM, Scabar TG, Maeda ST, Fracolli LA, Pelicioni MCF, Chiesa AM. Competencies em promoção da saúde: desafios da formação. Saúde e Sociedade. 2015;24(1):180-8.

Staliano P, Araujo TCCF. Promoção da Saúde e Prevenção de doenças: um estudo com Agentes Comunitários de Saúde. Revista Psicologia e Saúde. 2011;3(1).

Palavras-chave: Bem-estar; Nutricionista; Percepção de prática profissional; Promoção da saúde

PREVALENCIA DO CONSUMO DE ARROZ E FEIJÃO PELOS UNIVERSITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE VOLTA REDONDA/RJ

HELLEN MARIA SOARES NUNES; TAMIRES SILVA DOS REIS; MARCELLI MELLO FERREIRA; CRISTIANE GORGATI GUIDORENI; ALINE CRISTINA TEIXEIRA MALLET; MARGARETH LOPES GALVÃO SARON

¹ UNIFOA - Centro Universitário de Volta Redonda
hellen_granja@hotmail.com

Introdução

As mudanças quanto à disponibilidade domiciliar e participação de arroz e feijão na dieta do brasileiro são evidenciadas pela Pesquisa de Orçamento Familiar, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Entre 1974/1975 e 2002/2003 houve uma redução em 23% na participação do arroz na dieta domiciliar dos brasileiros e de 30% do feijão. Enquanto que no período entre 2002/2003 e 2008/2009, esta redução foi de 40,5% para o arroz e de 26,4% para o feijão. Os cereais são deficientes em aminoácidos como lisina, treonina e triptofano. Tal deficiência pode ser compensada com a combinação de alimentos. O arroz e o feijão, por exemplo, se completam em aminoácidos, em que o arroz é limitante em lisina, enquanto o feijão é rico nesse aminoácido. Por outro lado, o feijão é limitante em metionina, que se completa com o arroz, resultando em uma mistura de melhor valor proteico (PHILIPPI, 2003; ORNELAS, 2013). Apesar de sua popularidade, o consumo desses alimentos tem diminuído com passar dos anos e há uma escassez de estudos que avaliem o consumo de arroz e feijão na alimentação dos brasileiros, principalmente entre os universitários (RODRIGUES, PROENÇA, CALVO, et al., 2013).

Objetivos

Diante do exposto este trabalho teve como objetivo investigar a prevalência do consumo de arroz e feijão pelos estudantes de um Centro Universitário, no município de Volta Redonda, RJ.

Metodologia

Este estudo caracterizou-se pelo delineamento descritivo e quantitativo realizado na cidade de Volta Redonda - RJ, em um Centro Universitário, no período de agosto a setembro de 2017, com alunos matriculados no curso de nutrição, que demonstraram interesse em participar da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e atenderam aos critérios de inclusão da pesquisa. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos do Centro Universitário de Volta Redonda - UniFOA sob o CAAE: 71434117.1.0000.5237. Os dados foram coletados a partir de um questionário que continha questões sobre o hábito alimentar, preferência e frequência do consumo do arroz e do feijão.

Resultados

Participaram da pesquisa 179 alunos do curso de nutrição, com a média de idade de 22,54 anos com desvio padrão de 3,04 anos, com idade mínima 17 anos e máxima 66 anos, sendo que 82,68% (n=148) eram do sexo feminino e 17,32% (n= 31) do sexo masculino. Quanto ao consumo de arroz e feijão, a maioria dos universitários (83,80%) afirmou que os consome nas principais refeições. A maioria dos universitários consome com uma frequência diária o arroz e feijão correspondendo 63,69% e 47,49%, respectivamente. Observou-se maior consumo para o arroz branco (72,63%) em relação ao arroz integral (20,67%), e o feijão preto (69,70%) em detrimento ao carioca (10,61%).

Conclusão

Pode-se concluir que o consumo de arroz e feijão ainda faz parte da refeição habitual dos universitários prevalecendo o consumo de arroz branco e de feijão preto.

Referências

RODRIGUES, A. G. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M.; FIATES, G. M. R. Perfil da escolha alimentar de arroz e feijão na alimentação fora de casa em restaurante de bufê por peso. *Ciência & Saúde Coletiva*; v.18, n. 2, p.335-346, 2013.

ORNELAS LH; *Técnica Dietética Seleção e Preparo de Alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2013. p.126 e 127.

PHILIPPI, S. T; *Nutrição e Técnica Dietética*. 1. Ed. p. 33. São Paulo: Manoele, 2003.

Palavras-chave: consumo; arroz; feijão; estudantes

PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: LEVANTAMENTO HISTÓRICO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO PARANÁ (DÉCADAS DE 1980 E 1990).

ANDREY HENRIQUE WILLE; GRACIELA HUMEREZ NETA; CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO; FLAVIA AULER

¹ PUCPR - Pontifícia Universidade Católica do Paraná

cilenex@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é o maior e mais antigo programa nacional na área de alimentação e nutrição do Brasil. Vigente desde a década de 1950, quando foi criado, atinge diariamente em torno de 41,5 milhões de estudantes, segundo dados do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar divulgados em 2016. Ao longo de sua existência ocorreram mudanças na forma de como este programa foi sendo conduzido, bem como nos alimentos ofertados aos escolares, impactando diretamente no consumo dos mesmos por esta população no ambiente escolar.

Objetivos

Esta pesquisa teve como objetivo identificar quais eram os alimentos ofertados, através da alimentação escolar, nas escolas públicas estaduais do Paraná nas décadas de 1990 e 2000 e realizar resgate histórico sobre o programa, contextualizando tais ofertas.

Metodologia

Com base nos arquivos acessados da SEED referentes a 13 anos de remessa de alimentos para a alimentação escolar no estado do Paraná. Foram identificados 396 alimentos ou produtos alimentares diferentes, e os mesmos foram classificados nos 8 grupos sugeridos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira.

Resultados

O presente trabalho identificou a presença de 396 diferentes alimentos e produtos alimentares ao longo dos 13 anos de análise, 120 itens no grupo de cereais, tubérculos e raízes (30%), 6 no grupo das frutas e hortaliças (2%), 50 no grupo da carne e ovo (13%), 39 no grupo de leite e derivados (10%), 27 no grupo das leguminosas (7%), 12 no grupo das gorduras e óleos (3%), 117 no grupo dos açúcares (30%) e 25 no grupo dos temperos (6%). A partir da identificação dos alimentos e produtos alimentares adquiridos e encaminhados às escolas, evidenciou-se a inexistência de oferta de alimentos in natura nos anos analisados neste estudo. Portanto, é possível evidenciar que os alimentos ou refeições oferecidas aos estudantes durante todo este período eram compostas apenas ou preferencialmente por produtos minimamente processados (22%), processados (23%) ou ultraprocessados (45%) classificados partir do Guia Alimentar para a População Brasileira. De 1955 até 1993 a gestão da alimentação escolar era centralizada e os cardápios eram planejados pelo Ministério da Educação e a diversidade de alimentos era menor. A partir de 1994 ocorreu a descentralização dos recursos, ficando a execução do programa sob responsabilidade das Secretarias de Educação dos municípios, gerando expansão da variedade de alimentos e se reforçando a autonomia escolar. Cabe observar que no cenário político dos anos estudados, a pobreza e a desigualdade social estavam presentes do dia a dia da população.

Conclusão

A oferta de frutas e hortaliças foi negligente no período analisado. Tais resultados demonstram que a alimentação fornecida aos escolares era monótona e com baixo valor nutricional, riquíssima em cereais refinados com adição de açúcar e gordura, comum em alimentos industrializados, sendo que tal oferta pode ter gerado prejuízos à saúde dos escolares. Este fato reforça a importância de resoluções que visam garantir a oferta de alimentos mais saudáveis à população, principalmente crianças e jovens.

Referências

BRASIL (2014). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: Acessado em: 28 Mar de 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2ed, 156p, 2014.

BRASIL. Portal do Desenvolvimento de Atenção Básica. Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável. Disponível em: < http://dab.saude.gov.br/portaldab/ape_promocao_da_saude.php?conteudo=educacao > Acessado em:

14. Nov. 2016.

COIMBRA, Marcos Antonio; DE MEIRA, João Francisco Pereira; DE LIMA STARLING, Mônica Barros. Comer e aprender: uma história da alimentação escolar no Brasil. INAE, 1982.

Palavras-chave: alimentação escolar; história da alimentação; PNAE

PROGRAMA DE INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS AUMENTA A CONFIANÇA EM UTILIZAR E CONSUMIR VEGETAIS

GREYCE LUCI BERNARDO; ANA CAROLINA FERNANDES; MANUELA MIKA JOMORI; CLAUDIA FLEMMING COLUSSI; MARGARET D. CONDRASKY; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² CU - Clemson University
greyce.bernardo@ufsc.br

Introdução

Estudos sugerem que a vida universitária pode ser associada a hábitos alimentares menos saudáveis. Assim, o campus universitário pode representar um importante ambiente para a promoção da saúde por meio de intervenções. No Brasil, documentos oficiais destacam a importância da culinária, bem como de desenvolver e partilhar as habilidades culinárias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, estudos indicam que aqueles que têm o hábito de preparar alimentos em casa podem apresentar comportamentos alimentares mais saudáveis. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida para estudantes universitários no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Avaliar o impacto imediato e sustentado (6 meses) do programa Nutrição e Culinária na Cozinha na confiança em consumir e utilizar frutas, legumes e verduras (FLVs) por estudantes universitários.

Metodologia

Estudo de intervenção controlado, randomizado, com seguimento de 6 meses, visando o desenvolvimento de habilidades culinárias e alimentação saudável. Amostra de 82 universitários foi randomizada em grupo controle (GC) e grupo intervenção (GI). O GI participou do programa NCC durante 2 meses, por meio de cinco oficinas culinárias e uma oficina de seleção e compra de alimentos em mercado popular, com duração de 3 horas/oficina. O GC não recebeu a intervenção. Um questionário adaptado culturalmente e validado para o Brasil foi autopreenchido em formulário *online* antes (T1), logo depois (T2) e 6 meses após (T3) à intervenção. A autoeficácia no consumo e na utilização de FLVs foi analisada utilizando escala de confiança do tipo Likert de cinco pontos. Utilizou-se Chi-quadrado, Test-t e Mann-Whitney para comparar os grupos no *baseline*. Teste t pareado foi usado para análises intragrupos. Para análises entre grupos utilizou-se análise de covariância (ANCOVA) e modelo de regressão linear com ajuste para os desfechos no *baseline*. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição proponente deste estudo (Protocolo: 1.318.443).

Resultados

Completaram o questionário nos três momentos 76 estudantes. Os grupos foram semelhantes no *baseline*. Houve aumento no GI da autoeficácia em consumir (mudança média entre T1 e T2: +0,67; $p=0,025$) e utilizar FLVs (mudança média entre T1 e T2: +0,98; $p<0,001$) e este efeito foi sustentado no T3. Os resultados foram semelhantes no modelo ajustado das diferenças de médias entre T1 e T2 para a confiança em consumir FLVs ($\beta= +0,40$, IC: +0,05;+0,76), bem como para utilizar FLVs ($\beta= +0,97$, IC: +0,74;+1,21), indicando que as mudanças ocorridas no GI foram devido ao efeito da intervenção, quando comparados ao GC.

Conclusão

A intervenção culinária mostrou-se eficaz para o aumento das habilidades culinárias com relação à confiança (autoeficácia) em consumir e utilizar FLVs pelos estudantes universitários. Pelo nosso conhecimento, o programa NCC é pioneiro por ser a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado realizada no Brasil. Intervenções culinárias são importantes em todas as etapas da vida para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis. Assim, esses resultados podem fomentar políticas públicas nacionais de promoção à saúde.

Referências

1. BERNARDO, G.L.; JOMORI, M.M.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R.P.C. Food intake of university students: A narrative review. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 6, 2017.
2. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília:

Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.

5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Educação alimentar e nutricional; Oficinas culinárias; Impacto sustentado; Promoção de saúde; Universidade

PROGRAMA DE INTERVENÇÃO SOBRE HABILIDADES CULINÁRIAS COM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS AUMENTA OS CONHECIMENTOS CULINÁRIOS E A CONFIANÇA EM COZINHAR

GREYCE LUCI BERNARDO; ANA CAROLINA FERNANDES; MANUELA MIKA JOMORI; CLAUDIA FLEMMING COLUSSI; MARGARET D. CONDRASKY; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ NUPPRE-UFSC - Núcleo de Pesquisas de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² CU - Clemson University
greycebernardo@gmail.com

Introdução

Estudos sugerem que a vida universitária pode ser associada a hábitos alimentares menos saudáveis. Assim, o campus universitário pode representar um importante ambiente para a promoção da saúde por meio de intervenções. No Brasil, documentos oficiais destacam a importância da culinária, bem como de desenvolver e partilhar as habilidades culinárias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, estudos indicam que aqueles que têm o hábito de preparar alimentos em casa podem apresentar comportamentos alimentares mais saudáveis. O programa Nutrição e Culinária na Cozinha (NCC) é uma intervenção culinária desenvolvida para estudantes universitários no Brasil, que foi adaptado do programa estadunidense *Cooking with a Chef* (CWC).

Objetivos

Avaliar o impacto imediato e sustentado (6 meses) do programa Nutrição e Culinária na Cozinha na confiança em usar técnicas culinárias básicas e nos conhecimentos culinários de estudantes universitários.

Metodologia

Estudo de intervenção controlado, randomizado, com seguimento de 6 meses, visando o desenvolvimento de habilidades culinárias e alimentação saudável. Amostra de 82 universitários foi randomizada em grupo controle (GC) e grupo intervenção (GI). O GI participou do programa NCC durante 2 meses, por meio de cinco oficinas culinárias e uma oficina de seleção e compra de alimentos em mercado popular, com duração de 3 horas/oficina. O GC não recebeu a intervenção. Um questionário adaptado culturalmente e validado para o Brasil foi autopreenchido em formulário online antes (T1), logo depois (T2) e 6 meses após (T3) à intervenção. Para avaliar a confiança culinária utilizou-se escala de autoeficácia, do tipo Likert de cinco pontos, e para os conhecimentos culinários escala de nível de conhecimento. Utilizou-se Chi-quadrado, Test-t e Mann-Whitney para comparar os grupos no *baseline*. Teste t pareado foi usado para análises intragrupos. Para análises entre grupos utilizou-se análise de covariância (ANCOVA) e modelo de regressão linear com ajuste para os desfechos no *baseline*. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição proponente deste estudo (Protocolo: 1.318.443).

Resultados

Completaram o questionário nos três momentos 76 estudantes. Os grupos foram semelhantes no *baseline*. Houve aumento na confiança em utilizar técnicas culinárias básicas (mudança média entre T1 e T2: +0,84; $p < 0,001$) e nos conhecimentos culinários (mudança média entre T1 e T2: +1,58; $p < 0,001$) no GI e este efeito foi sustentado no T3. Os resultados foram semelhantes no modelo ajustado das diferenças de médias entre T1 e T2 para a confiança culinária ($\beta = +0,82$, IC: +0,64; +1,00), bem como para os conhecimentos culinários ($\beta = +1,16$, IC: +0,65; +1,67), indicando que as mudanças ocorridas no GI foram efeito da intervenção, quando comparados ao GC.

Conclusão

A intervenção culinária foi efetiva para aumentar as habilidades culinárias com relação à confiança e aos conhecimentos culinários pelos estudantes. Pelo nosso conhecimento, o programa NCC é pioneiro por ser a primeira intervenção com oficinas culinárias práticas que avaliou o efeito sustentado realizada no Brasil. Intervenções culinárias são importantes em todas as etapas da vida para resgatar o hábito de cozinhar e propiciar práticas alimentares mais saudáveis. Assim, esses resultados podem fomentar políticas públicas nacionais de promoção à saúde.

Referências

1. BERNARDO, G.L.; JOMORI, M.M.; FERNANDES, A.C.; PROENÇA, R.P.C. Food intake of university students: A narrative review. **Revista de Nutrição**, v. 30, n. 6, 2017.

2. BRASIL. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Ministério do Desenvolvimento Social. 2012.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
4. BERNARDO, G.L. **Programa de intervenção sobre habilidades culinárias: Adaptação, aplicação e avaliação do impacto nas práticas alimentares de estudantes universitários no Brasil**. 2017. Tese (Doutorado em Nutrição). Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Nutrição. Florianópolis, SC. 2017.
5. CONDRASKY, M. Cooking with a Chef. **Journal of Extension**, v. 44 n. 4, p.1-6, 2006.

Palavras-chave: Oficinas culinárias; Impacto sustentado; Políticas públicas; Promoção de saúde; Universidade

PROJETO BRINCANDO COM OS ALIMENTOS: A INSERÇÃO DO LÚDICO NA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DAS CRECHES

AMANDA EMANUELLE ALMEIDA DOS SANTOS SILVA; PATRICIA MARIA MIRANDA LOPES

¹ SEMED - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL DEODORO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
amandaealmeida@gmail.com

Introdução

As preferências alimentares de cada um são formadas na infância pelas sensações que são apresentadas e vivenciadas pela criança, através do sabor, tato e odor. Quanto mais cedo se iniciar hábitos alimentares corretos maiores as chances de permanecerem na vida adulta. Nessa idade a criança começa a criar sua independência. Nesse sentido, observa-se que a escola é o ambiente formador, educativo e privilegiado para realizar ações de educação nutricional por ser um local onde muitas crianças passam grande parte do seu tempo, pois além de atender aos alunos, podem envolver a família e a comunidade. Além disso é uma das melhores relações custo-efetividade e são meios sustentáveis para promover práticas saudáveis. Assim, a atividade de educação nutricional exige tempo longo de ação e a escola faz parte desse processo. Esse projeto teve como propósito de se trabalhar questões envolvendo alimentação saudável com alunos das creches de uma forma lúdica e atraente.

Objetivos

OBJETIVO Promover o consumo de alimentos saudáveis de uma forma lúdica e educativa, introduzindo os diferentes tipos de alimentos, desenvolvendo os sentidos, estimulando a linguagem oral e visual. OBJETIVOS ESPECÍFICOS Criar bons hábitos alimentares explorando e experimentando novos sabores; Identificar as preferências e aversões alimentares e alimentos importantes; Estimular a linguagem oral e visual das crianças através dos alimentos; Identificar e diferenciar o paladar: doce, salgado, amargo, azedo, quente e frio. Associar conteúdo com matemática (números, quantidade, formas e tamanho) e português (letras) a alimentos saudáveis; Proporcionar uma degustação de preparações e de combinações diferentes; Explorar os conceitos grande, médio, pequeno, dentro e fora; Fazer com que os alunos se tornem agentes multiplicadores.

Metodologia

As atividades em educação nutricional foram realizadas nos Núcleos de educação Infantil. Este trabalho foi desenvolvido no segundo semestre de 2017. Participaram aproximadamente 600 alunos entre 3 a 5 anos de idade de ambos os sexos. O local das atividades é na sala de aula, utilizando recurso educativo como, jogos, réplicas de alimentos, exposição de cartazes, preparações de receitas e degustações, montagem do pratinho saudável e vídeos educativos, todas essas atividades são contínuas.

Resultados

Por meio das atividades desenvolvidas observou-se que as crianças em todas as aulas apresentavam interesse em expressar suas experiências, vontades, hábitos alimentares e interagindo, além de estarem sempre interessadas e curiosas pelos assuntos que seriam apresentados. Dessa forma, ficou demonstrado que as atividades de educação nutricional realizadas foram de suma importância, possibilitando que as crianças adquirissem novos conceitos e conhecimentos sobre alimentação saudável e conseqüentemente pudessem levar até a família e a comunidade.

Conclusão

Conclui-se que a educação nutricional é de grande importância para o aprendizado das crianças e que a intervenção de uma forma lúdica foi prazerosa e inovadora, podendo interferir a curto prazo e colaborar na escolha e na formação da alimentação a nível de compressão das crianças. Ações como essas apresentam efeitos positivos por ser nessa faixa etária que a vivência constante com novas experiências podem estabelecer preferências alimentares permanentes.

Referências

- ALBIERO, K.A.; ALVES, F.S. Formação e desenvolvimento de hábitos alimentares em crianças pela educação nutricional. Rev. Nutrição em Pauta, São Paulo, ano 15, n. 82, p. 17- 21, 2007.
- JUZWIACK, C. R.; CASTRO, P. M.; BATISTA, S. H. S. S. A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas. Ciência & Saúde Coletiva, 18(4):1009-1018, 2013.
- OLIVEIRA, M.N.; SAMPAIO, T.N.T.; COSTA, E.A. Educação nutricional de pré – escolares-um estudo de caso. Revista

Brasileira de Economia Doméstica, viçosa, v. 25,n.1, p.093-113,2014.

RAMOS, F.P.;SANTOS, LAS.;REIS, A.B.C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 29, n.11, p. 2147-2161,2013.

Palavras-chave: Crianças; Educação alimentar e nutricional; Atividades lúdicas; Creches; Alimentação saudável

PROPOSTA DE CLASSIFICAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL DE BEBIDAS COMERCIALIZADAS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL

MARCELA BORO VEIROS; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; PAULA VOIGT ESPINOLA; NANCI DE WERGENES; KARINE ANDREA ALBIERO; ISADORA DOS SANTOS PULZ

² UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições, ³ UFSC; PPGN/UFSC; NUPPRE/UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina | Programa de Pós-Graduação em Nutrição | Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições
marcelaveiros@gmail.com

Introdução

Devido ao tempo que os estudantes passam na universidade, grande parte de suas refeições podem ser realizadas nesse ambiente. A disponibilidade de determinados alimentos e bebidas no ambiente universitário pode encorajar o consumo diário de determinados alimentos e influenciar na qualidade da alimentação dos estudantes. Sucos artificiais e refrigerantes são as bebidas mais consumidas fora de casa pelos brasileiros, principalmente por adolescentes e adultos jovens, e geralmente são facilmente encontradas nas universidades. Portanto, torna-se essencial avaliar a qualidade nutricional dos produtos comercializados nesse ambiente.

Objetivos

Classificar a qualidade nutricional de bebidas comercializadas nas lanchonetes do principal campus de uma grande universidade do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados ocorreu em 2013 em todas as lanchonetes do principal campus de uma universidade pública do sul do Brasil, localizado em Florianópolis/SC, por meio de um formulário para coleta de informações sobre a oferta de bebidas nesse ambiente. A pesquisa foi aprovada previamente pelo Comitê de Ética da universidade (no 438.564/2013). As bebidas foram avaliadas de acordo com suas características nutricionais e classificadas em: industrializadas (energéticos; à base de leite; chás, refrigerantes e sucos, convencional ou diet/light/zero) e de preparação própria (à base de leite; à base de café; chá em infusão; frutas, como vitaminas e sucos). Uma classificação da qualidade nutricional de bebidas foi elaborada, enquadrando-as em bebidas de Maior Qualidade Nutricional, Qualidade Nutricional Regular e Menor Qualidade Nutricional, baseada em recomendações alimentares científicas nacionais e internacionais, de acordo com o nível de processamento e adição de açúcar, edulcorantes, corantes e conservantes.

Resultados

As bebidas comercializadas nas lanchonetes e avaliadas por esta pesquisa foram classificadas em: 1) **Maior qualidade** (sem adição de açúcar e/ou preparadas no local): água com e sem gás; chá e café infusão; café espresso; leite integral; água de coco fresca/natural; suco integral de frutas; vitamina e suco de fruta natural ou com polpa. 2) **Qualidade regular**: iogurte e água de coco industrializada; 3) **Menor qualidade**: achocolatado; sucos e chás industrializados; bebidas industrializadas à base de café; refrigerantes; energéticos; bebidas lácteas; frozen (gelo e bebida açucarada); água tônica; isotônicos; vitaminas com suco industrializado, sorvete ou xarope de guaraná, e cafés especiais (com chantilly, leite condensado, creme açucarado de avelã).

Conclusão

Essa classificação da qualidade nutricional pode ser um método prático para análise e classificação das bebidas comercializadas no ambiente universitário, o que facilita a avaliação dos produtos comercializados e propostas para melhoria do ambiente alimentar. A classificação das bebidas disponíveis não consiste em recomendação de consumo, mas sim uma proposta de análise qualitativa, que facilite a informação sobre a qualidade nutricional das bebidas comercializadas à comunidade acadêmica, podendo servir como orientação às escolhas alimentares entre as opções disponíveis nas lanchonetes.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. Ed. Brasília: Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2014. 158p. Disponível em: . Acesso em: 20 set. 2017.

HARVARD UNIVERSITY. Healthy Eating: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publication, 2011.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of beverages in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

WILLETT, W.C. Eat, drink, and be healthy: The Harvard Medical School Guide to Healthy Eating. New York: Free Press, 2005. 352 p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. The global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. 57^a World Health Assembly. Geneva: World Health Organization. Eighth plenary meeting, third report: 38-55 p. 2004. Disponível em: . Acesso em: 23 set. 2017.

Palavras-chave: qualidade nutricional; universidade; bebidas; lanchonetes; classificação

PROPOSTA DE TAMANHO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS PARA CARDÁPIOS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

CRISTIANE SAMARA DE BASTIANI; RAFAELLA MAFRA; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina

cristiane.samara@hotmail.com

Introdução

A Educação Infantil abrange crianças de 0 a 5 anos, sendo um importante momento de formação dos hábitos alimentares. Nesse contexto, o cardápio escolar deve auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e atender as necessidades nutricionais específicas da faixa etária. Para isso, no planejamento do cardápio, o nutricionista deve considerar tamanhos diferentes de porções para crianças de 1 a 3 anos (creche) e de 4 a 5 anos (pré-escola). No entanto, até o presente momento não foi identificado na literatura, diferenças no tamanho das porções servidas para cada faixa etária. Diante da falta de orientações específicas para o tamanho da porção e da importância de realizar essa diferenciação para Educação Infantil, torna-se necessário definir orientações específicas quanto ao tamanho das porções dos alimentos para essas faixas etárias. Desta forma, será possível otimizar o trabalho do nutricionista para o planejamento dos cardápios com a adequação das porções.

Objetivos

Adaptar o tamanho das porções de referência dos alimentos de adultos para as crianças, proporcional para as faixas etárias de 1 a 3 anos (creche) e de 4 a 5 anos (pré-escola).

Metodologia

Estudo metodológico e transversal. O estudo iniciou com revisão bibliográfica para identificar tamanho de porções de alimentos para crianças de 1 a 5 anos. Devido a falta de recomendações para a faixa etária, tornou-se necessário adaptar as porções já estabelecidas para adultos. Para isso, primeiramente foram identificadas as porções médias de alimentos para cada grupo alimentar para adulto, definidas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Posteriormente, as porções foram adaptadas para cada faixa etária, considerando os valores de Ingestão Dietética de Referência, representados pela necessidade energética diária, ou seja, 1000 Kcal para a faixa etária de 1 a 3 anos e 1357 Kcal para a faixa etária de 4 a 5 anos. Com esses valores foram aplicados cálculos proporcionais à necessidade energética média para a fase adulta (2000 Kcal), e também ao tamanho da porção média para adultos. Todos os cálculos foram realizados em planilhas eletrônicas (Microsot Office Excel 2010®).

Resultados

Após as análises e adaptações, foi possível criar uma proposta de tamanho médio de porções de alimentos, de acordo com cada grupo alimentar e específicas por faixa etária. Dessa forma, a porção estabelecida para crianças de 1 a 3 anos e de 4 a 5 anos, equivalem a 50% e 68% do tamanho da porção média estabelecida para adultos, respectivamente (exemplo: a porção média de frutas para adultos representa 142 gramas, dessa forma, a porção média desse mesmo grupo alimentar, para crianças de 1 a 3 anos representa 71 gramas e para crianças de 4 a 5 anos, 97 gramas). Todas as porções em gramas foram transformadas em medidas caseiras, visando sua aplicabilidade e correta interpretação.

Conclusão

A presente pesquisa demonstrou que com a adaptação das porções médias estabelecidas para adultos foi possível propor porções médias de diferentes grupos alimentares para crianças de 1 a 3 anos e de 4 a 5 anos. A definição de tamanhos de porções específicas para cada faixa etária é necessária, pois possibilita a oferta de uma alimentação em quantidades adequadas para suprir as recomendações nutricionais específicas, especialmente no ambiente escolar, onde o cardápio tem papel fundamental para planejamento da adequada ingestão de alimentos e educativo.

Referências

ALMEIDA, E. L. et al. Meals in children's education units: Planning, production process, distribution and adequacy of the main meal. *Mundo da Saúde*, v. 39, n. 3, p. 333–344, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a Alimentação Saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. p. 210.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes – DRI: The Essential Guide to Nutrient Requirements. The National Academies Press: Washington, 2006.

RETONDARIO, A. et al. Nutritional composition of school meals serving children from 7 to 36 months of age in municipal day-care centres in the metropolitan area of Curitiba, Paraná, Brazil. *British Journal of Nutrition*, v. 115, n. 12, p. 2203–2211, 2016.

VEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*, v. 20, n. 114, p. 3-12, mai./jun. 2012.

Palavras-chave: cardápio; creche; grupos alimentares; pré-escola; porção

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE HORTALIÇAS CRUAS SERVIDAS EM UM RESTAURANTE NA BAIXADA SANTISTA

CAROLINE FERRAZ VIEIRA; GIULIA MÔNACO ERBETTA; CAROLINE BRANDÃO MONTEIRO; ANNA BAFELA BRAGA; SASCHA HABU; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo

anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

Atualmente, os restaurantes têm um papel importante no dia a dia das pessoas que utilizam deste tipo de serviço e que possuem o direito de receber refeições nutricionalmente adequadas e de qualidade higiênico-sanitária, sem o risco de contrair doenças de origem alimentar. Diversos fatores estão envolvidos para que a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos servidos seja garantida, como a qualidade da matéria-prima, a temperatura em que os alimentos são armazenados, a higienização dos alimentos, a higiene dos equipamentos e utensílios utilizados e a higiene dos manipuladores envolvidos no processo.

Objetivos

Avaliar a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças cruas servidas em um restaurante da Baixada Santista.

Metodologia

Foram coletadas 30 amostras de saladas cruas oferecidas em um restaurante na Baixada Santista, nas refeições almoço e jantar. As coletas foram realizadas entre os meses de Janeiro e Abril de 2017. Para a análise de coliformes foi realizado o Método do Número mais Provável da American Public Health Association e foi realizado um teste que confirmava a presença de E. Coli. Para pesquisa de Salmonella foi utilizado o Sistema Bactray. Para a análise parasitológica foram preparadas lâminas, que foram analisadas em microscópio utilizando-se as objetivas 10x e 40x para a identificação das estruturas parasitárias. Como parâmetro para analisar a adequação das amostras, utilizou-se a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Além das análises, foi aplicado em cada dia de coleta das amostras, um roteiro de inspeção para avaliar a aplicação das boas práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição, de acordo com a Portaria CVS 5 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética com número do parecer: 1.820.147, sendo autorizado pela nutricionista responsável pelo restaurante, a partir da assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido.

Resultados

Foram encontradas 11 amostras (36,6%) com resultado positivo para Escherichia coli e não há legislação quanto a esse microorganismo nas hortaliças servidas cruas, mas a sua presença indica uma contaminação microbiana de origem fecal, ou seja, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. Não foi observada a presença de Salmonella sp em nenhuma das amostras. Constatou-se que a qualidade higiênico-sanitária das hortaliças cruas servidas no restaurante não foi satisfatória, já que 15 (50%) amostras analisadas estavam impróprias para o consumo segundo a legislação. Observou-se ainda, contaminação parasitológica em três amostras (10%), como também, inadequações quanto às boas práticas na manipulação de alimentos (51,3%).

Conclusão

Conclui-se que a falta de qualidade higiênico-sanitária das saladas e a inadequação das boas práticas observadas comprometeram a qualidade das refeições servidas, o que poderia ainda, comprometer a saúde dos consumidores. Um treinamento apropriado para os funcionários que manipulam alimentos é extremamente necessário, pois são eles os responsáveis pela higienização correta das hortaliças que serão consumidas e por evitar a contaminação cruzada durante o preparo das refeições.

Referências

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of the Association Official of Analytical Chemists Internacional. 17. ed. Arlington: A.O.A.C. Int., 2000. cap. 35.

SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013. Disponível em:

Acesso em: 20 abri. de 2016.

WHO (World Health Organization). Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. Martin Adams e

Yasmine Motarjemi (Eds.) Tradução de Andréa Favano. São Paulo: Roca, 2002.

Palavras-chave: restaurantes; controle de qualidade sanitária; inocuidade de alimentos

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FARINHAS ISENTAS DE GLÚTEN COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE MACEIÓ – ALAGOAS.

WALERIA PEREIRA DANTAS; ELIANE COSTA SOUSA; FLAVIANE PEREIRA DOS SANTOS; KARINE GABRIELE DA SILVA BARBOSA; LIVIA NATÁLIA VICENTE DE LIMA; RODRIGO DE OLIVEIRA SOUTO MORAES

¹ CESMAC - Centro Universitário Cesmac

gvdigao@gmail.com

Introdução

A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten definida como um estado de resposta inflamatória, de origem imunológica, tanto celular como humoral, que produz lesão importante na mucosa do intestino delgado, principalmente em sua porção proximal, levando à atrofia das vilosidades e hiperplasia das criptas, com importante déficit na absorção de nutrientes em indivíduos geneticamente suscetíveis. A doença celíaca é predominante em mulheres, de cor branca, e quando há na família um indivíduo afetado, o risco para um descendente direto é de 20 a 60 vezes maior do que para a população em geral. O tratamento dos celíacos consiste em dieta isenta de glúten com uso de substitutos vegetais que não contenham esta proteína, as farinhas mais utilizadas pelo baixo custo e melhor elasticidade são as de mandioca, batata, milho e arroz, entretanto a produção e comercialização delas não são consideradas microbiologicamente seguras.

Objetivos

Mediante o exposto, o presente trabalho teve objetivo de avaliar a qualidade microbiológica farinhas isentas de glúten comercializadas na cidade de Maceió - AL, a partir das análises de coliformes termotolerantes, *Salmonella sp* e *Bacillus cereus*.

Metodologia

Foram analisadas 40 amostras de farinhas isentas de glúten, das quais 10 de cada uma: fécula de mandioca, fécula de batata, amido de milho e farinha de arroz comercializadas em lojas de produtos nutricionais, naturais ou supermercados que disponibilizavam estes tipos de alimentos espalhados pela cidade. Para análise e parecer analítico foram utilizados os parâmetros da Resolução da diretoria colegiada nº 12 de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que determina a tolerância de 3×10^3 unidades formadoras de colônia por grama de *Bacillus cereus*, 10^2 Número Mais Provável por grama de coliformes a 45°C e ausência de *Salmonella sp* em 25 gramas para amostras indicativas de amidos, farinhas, féculas e fubá, em pó ou flocados.

Resultados

Das 40 amostras analisadas, 3 (7,5%), 4 (10%) e 11 (27,5%) estavam, respectivamente, fora dos padrões preconizados pela legislação brasileira para coliformes termotolerantes, *Salmonella sp* e *Bacillus cereus*.

Conclusão

Sendo assim, as farinhas avaliadas encontram-se acima dos padrões de segurança e inocuidade alimentar; a presença e as contagens de micro-organismos detectadas no presente trabalho sugerem que as farinhas isentas de glúten comercializadas estão sendo produzidas, armazenadas ou manipuladas durante a venda de forma inadequada e podem culminar em risco à saúde da população que consumir, o que pode aumentar o risco de complicações para celíacos, que por apresentarem atrofia de vilosidades intestinais, têm maior permeabilidade nos intestinos e grande possibilidade de translocação microbiana e toxinfecções alimentares.

Referências

ALMEIDA RC. **Prevalência de doença celíaca em mães de crianças com defeitos de fechamento de tubo neural do feto**. Brasília: Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Brasília, 2008. Disponível em:. Acesso em: 27 abr 2014.

BRASIL. Resolução – RDC nº 12, 2 de janeiro de 2001. **Estabelece padrões microbiológicos de alimentos**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Ministério da Saúde; 2001. Disponível em:.

CÉSAR AS, GOMES JC, STALIANO CD, FANNI ML, BORGES MC. **Elaboração de pão sem glúten**. Rev Ceres. 2006; 53(306):150-155. Disponível em:. Acesso em: 26 abr 2014.

SDEPANIAN, V.L, MORAIS, M.B, FAGUNDES-NETO U. **Doença celíaca: avaliação da obediência à dieta isenta de glúten e do conhecimento da doença pelos pacientes cadastrados na Associação dos Celíacos do Brasil**

(ACELBRA). Arq. Gastroenterol. São Paulo; 1999b. Disponível em:. Acesso em: 26 abr 2014.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica; Farinhas isentas de glúten; Doença celíaca

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS EM ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

REJANE VACCARI GUION; VALERIA HARTMANN; GRAZIELA DE CARLI; DAIANA ARGENTA KUMPEL

¹ UPF - Universidade de Passo Fundo

vhartmann@upf.br

Introdução

Na infância, as crianças estão fisiologicamente vulneráveis, sendo que a alimentação nos primeiros anos de vida definirá o crescimento e desenvolvimento adequados. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visa promover esses cuidados nutricionais dos alunos no ambiente escolar, auxiliando no crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar e na formação de hábitos alimentares saudáveis. Para isso, o cardápio deve conter alimentos diversificados, seguros, adequados às culturas, tradições, compatível com a faixa etária, o sexo, a atividade física e o estado de saúde. O Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola, é uma ferramenta que visa assessorar o nutricionista responsável pelo PNAE a adaptar o cardápio escolar de acordo com as recomendações apresentadas na legislação da alimentação escolar brasileira.

Objetivos

O presente estudo teve por objetivo avaliar a qualidade nutricional e sensorial dos cardápios das escolas municipais de educação infantil de uma cidade do norte do Rio Grande do Sul, através do método AQPC Escola.

Metodologia

Trata-se de uma análise quantitativa e qualitativa dos cardápios das escolas municipais de Educação Infantil de uma cidade do norte do Rio Grande do Sul. Foram selecionados cardápios de 4 semanas elaborados pelo nutricionista responsável pela alimentação escolar, para avaliar a qualidade nutricional e sensorial do mesmo, verificando a presença de alimentos recomendados como frutas, vegetais e alimentos integrais e a presença de alimentos controlados como preparações com açúcar adicionado, alimentos embutidos e ultraprocessados de acordo com metodologia proposta por Vieiros e Martinelli. Os dados foram analisados em etapas, sendo a primeira a análise do cardápio por refeição de acordo com a sua composição, após a análise semanal e mensal. Para a análise qualitativa comparou-se a presença de alimentos recomendados e controlados em percentuais.

Resultados

Da observação de alimentos recomendados tivemos como pontos positivos saladas e vegetais não amiláceos alcançando juntos 92% de presença diária nos cardápios, ainda cereais, pães, massas e vegetais amiláceos alcançando 100% e leite e derivados com 88%. Na mesma categoria tiveram baixa oferta as frutas in natura com 30%, carnes e ovos com 65% e leguminosas com 45% de oferta, e alimentos integrais não são oferecidos pelo cardápio escolar. Na categoria de alimentos controlados, cereais matinais açucarados, bolos e biscoitos atingem 100% de presença, ou seja, sua presença é diária, alimentos com açúcar adicionado 93% de presença, alimentos concentrados, em pó ou desidratados alcançaram 62%, alimentos flatulentos e de difícil digestão alcançam 52%, frituras, carnes e molhos gordurosos tem 41% de frequência, embutidos e produtos cárneos industrializados 40% e bebida com baixo teor nutricional 34%. De acordo com os autores, a presença dos alimentos controlados em percentual igual ou acima de 20% indica ao nutricionista uma revisão no cardápio, para estabelecer uma melhora na qualidade nutricional.

Conclusão

O cardápio avaliado oferece baixa oferta de frutas, leguminosas e alimentos integrais, e tem presença de alimentos controlados em percentuais acima dos recomendados, desta forma sugere-se a melhoria deste, no sentido de promoção de saúde através da oferta de alimentos com valor nutricional mais adequado.

Referências

ALVES, E.; MARQUES, A. G.; BENNEMANN, R. M. Avaliação da composição Nutricional e da Aceitabilidade da Merenda Oferecida na Rede Municipal de Ensino na Cidade de Maringá – PR. Enciclopédia Biosfera, [s.l.], p.3195-3208, 2 dez. 2015. Centro Científico Conhecer. Disponível em: . Acesso em: 11 Out 2017.

BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Ministério da Educação, 2009.

VIEIROS, M. B.; MARTINELLI, S. S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar-AQPC Escola, Revista Nutrição em Pauta, edição mai/jun, Ano 20, Número 114, p.3-12, 2012.

Palavras-chave: Alimentação escolar; Promoção da Saúde; Transição Nutricional

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS LANCHES OFERTADOS EM ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM UMA CAPITAL DO NORDESTE.

ROSÂNGELA LOPES VIANA; CONCEIÇÃO DE MARIA FERREIRA DA SILVA; KALLYNE SUENNYA MENDES RIBEIRO; MÁRCIA LUCÉLIA DE ARAÚJO SILVA; VÂNIA MARISA DA SILVA VASCONCELOS; FRANCISCA MEIRE SOARES DE FREITAS PORTELA

¹ ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO DE TERESINA

rose.lv@uol.com.br

Introdução

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é um projeto do Governo Federal Brasileiro na área da educação, executado desde 1955, que tem por objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Objetivos

Avaliar a composição nutricional dos cardápios oferecidos em escolas públicas da rede municipal de ensino em uma capital do nordeste quanto ao cumprimento das exigências impostas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Metodologia

Estudo descritivo, transversal e analítico. Os estudos descritivos têm por objetivo determinar a distribuição de doenças ou condições relacionadas à saúde, segundo o tempo, o lugar e/ou as características dos indivíduos (LIMA-COSTA; BARRETO, 2003). Este estudo foi realizado em uma creche, uma escola de ensino fundamental e uma de ensino de jovens adultos. Foram avaliados os cardápios ofertados de segunda a sexta-feira de uma mesma semana. A análise dos cardápios foi realizada a partir de cópias disponibilizadas pela direção das escolas, bem como os dados dos per capita. Cada cardápio foi separado em ingredientes e, a partir da composição e do per capita, foram avaliados os teores de energia e dos macronutrientes carboidratos, lipídios e proteínas. Foi utilizada como parâmetro de avaliação a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (UNICAMP,2011) O aporte preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar para lanches deve ser de trezentos a quatrocentos e cinquenta calorias/dia e em relação ao valor energético total deve corresponder a no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias. A pesquisa foi realizada com autorização da direção das escolas trabalhadas e da Secretaria Municipal de Educação.

Resultados

Verificou-se inadequação de energia em 100% dos cardápios analisados na creche, 80% na escola de ensino fundamental e de jovens adultos. Em relação à adequação de proteínas, 100% dos cardápios da creche mostraram adequação acima de 100%; nos cardápios das escolas de ensino fundamental e jovens adultos encontrou-se 60% de adequação e 40% de inadequação. A quantidade de lipídios encontrava-se inadequada em 80% dos cardápios da creche, escola de nível fundamental e de jovens adultos. Observou-se quanto à adequação de carboidratos que 100% dos cardápios da creche e 80% dos cardápios da escola de nível fundamental e de jovens adultos estavam inadequados em relação ao nutriente.

Conclusão

Com a realização do estudo pode-se inferir que a qualidade dos cardápios oferecidos encontrava-se em desacordo com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, uma vez que o percentual de inadequação variou de 100 a 80% para energia, carboidratos e lipídios.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/ae-legislação>. Acesso em 16 de jun.2017.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos – TACO. 4ed.Rev e ampl. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011. 161p. Disponível em : <http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

BRASIL. Resolução/ CD/ FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União 2009; 17 de

jun.

Palavras-chave: Alimentação escolar ; Alimentação saudável ; Planejamento de cardápio; Saúde na escola.

QUALIDADE NUTRICIONAL E TIPOS DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO SUL DO BRASIL

ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; MAHMUD YEHYA MAHMUD SALEH ISID; NANJI DE WERGENES; PAOLA RUBIÊ GEWEHR CARGNIN; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² ESTÁCIO DE SÁ/SC - Centro Universitário Estácio de Sá
isadorapulz@gmail.com

Introdução

Pelo fato dos universitários passarem parte do seu dia na universidade e realizarem algumas refeições neste ambiente, o perfil dos alimentos comercializados no âmbito universitário pode refletir na qualidade da sua alimentação. Estudos associam o consumo de alimentos fora de casa com maior ingestão calórica, de gorduras, açúcares e sódio, e a um menor consumo de fibras, vitaminas e minerais. Além disso, a alimentação dos estudantes tem sido caracterizada pelo consumo de alimentos ultraprocessados e baixa ingestão de frutas e hortaliças. Desta forma, a auditoria do ambiente alimentar é importante para descrição da qualidade nutricional dos produtos disponíveis no ambiente universitário.

Objetivos

Avaliar os tipos e qualidade nutricional dos produtos comercializados nas lanchonetes de uma universidade pública do sul do Brasil.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada em 14 lanchonetes situadas no campus sede da universidade, em agosto e setembro/2017, com um formulário desenvolvido e aprimorado em outros estudos, que mapeia a qualidade nutricional dos produtos comercializados. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética local (no. 100.204/2017). Foram analisados os tipos de produtos, de massa e de recheio nos alimentos disponibilizados nos estabelecimentos, além do tamanho da porção e o tipo (preparação própria sem adição de açúcar ou industrializadas) de bebidas. Os dados foram digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio de estatística descritiva no programa *Stata*® - versão 11.0.

Resultados

Salgados assados de massa refinada, gordurosa e integral eram comercializados por todas as lanchonetes. Os bolos com massa refinada, recheio e/ou cobertura doce estavam disponíveis em 71% dos locais (média 9 opções), enquanto bolos simples de massa refinada eram vendidos por 36% e os de massa integral em 28% das lanchonetes. Os sanduíches com pão refinado eram comercializados em todos os locais e os de pão integral em 78% destes. Apenas 14% vendiam fruta in natura e 71% comercializavam salada de frutas sem adição de açúcar. Os cafés sem adição de açúcar estavam disponíveis em 93% dos locais, em sete diferentes porções (de 50ml – 300ml). A bebida de preparação própria mais encontrada foi suco natural de polpa de frutas sem adição de açúcar (média 17 opções), disponível em 64% dos locais. Dentre as bebidas industrializadas, o refrigerante era a opção com maior variedade em todos os locais (média 8 opções). Todas as lanchonetes comercializavam ampla oferta de doces/guloseimas.

Conclusão

Foi identificada uma ampla variedade de alimentos com baixa qualidade nutricional, tais como refrigerantes e doces/guloseimas, elaborados com massa refinada e recheados com ingredientes contendo açúcar e/ou gordura. Os produtos com melhor qualidade (contendo cereais integrais e fibras, e isentos de açúcares e gorduras) estavam menos disponíveis no campus. Esta elevada disponibilidade de produtos menos saudáveis pode estimular o consumo destes produtos e influenciar na baixa qualidade da alimentação dos estudantes, evidenciada por muitos estudos. Sugere-se o monitoramento da comercialização destes produtos, ampliando a disponibilidade de itens com melhor qualidade nutricional, como por exemplo, frutas in natura e salada de frutas sem adição de açúcar em todas as lanchonetes. Além disso, é necessário uma maior demanda da comunidade acadêmica e envolvimento da gestão universitária para melhorar a qualidade dos produtos comercializados.

Referências

ACEIJAS, C. et al. Determinants of health-related lifestyles among university students. *Perspectives in Public Health*, v. 137, n. 4, 2017.

DELIENS, T. et al. Determinants of eating behaviour in university students: a qualitative study using focus group

discussions. BMC Public Health, v. 14, p. 53, 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Aquisição alimentar domiciliar per capita: Brasil e grandes regiões. IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 282 p.

TAM, R. et al. University students on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. Nutrition, v. 37, p. 7–13, 2017.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: 8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: ambiente alimentar; universidades; lanchonetes; estudantes

QUANTIFICAÇÃO DE AÇÚCAR DE BEBIDAS EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS ANTES E DEPOIS DE IMPLEMENTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

DJILAINA DE ALMEIDA SOUZA SILVA; ALINE FANELLI TELAROLI; MARCELA SILVEIRA MALTEZ DE CARVALHO; ADA CAMILA DANTAS ARRUDA; KAMILA DONELA RAMOS; DÉBORA DA COSTA SANTOS

¹ UNISUAM - Centro Universitário Augusto Motta
kamila.d.ramos@hotmail.com

Introdução

Com o avançar da idade, as doenças crônicas não transmissíveis tornam-se mais comuns. No entanto, essas doenças podem ser agravadas de acordo com os hábitos alimentares seguidos. Por isso, deve-se dar uma atenção maior à dieta dessa classe idosa, com o intuito de promover uma melhor qualidade de vida e não gerar complicações de doenças já existentes. A Organização Mundial de Saúde publicou uma nova diretriz sobre consumo de açúcares para adultos e crianças. Este não deve passar de 50 gramas por dia. A recomendação, que consta de guia da Organização mundial de Saúde, pretende limitar também o consumo de açúcares ocultos nos produtos alimentícios, entre eles o ketchup e refrigerantes, responsáveis por inúmeros problemas de saúde, como a obesidade, o excesso de peso e as cáries. O ideal seria não ultrapassar 5% da ração energética diária. (ASBRAN, 2015). Para a Organização Mundial de Saúde, é preciso adotar políticas públicas que estimulem hábitos alimentares mais saudáveis, que promovam mudanças na rotulagem de alimentos e que regulem a comercialização de produtos alimentares e bebidas não alcoólicas ricos em açúcares. (ASBRAN, 2015).

Objetivos

Reduzir a ingestão de açúcar em Instituição de Longa Permanência de Idosos a partir da implementação de Ficha Técnica de Preparação e uso de medidores para líquidos e açúcar.

Metodologia

Foi realizada a observação do preparo de bebidas servidas em Instituição de Longa Permanência de Idosos, atentando-se para a quantidade de açúcar per capita. Após essa observação, foi feita uma comparação com a nova diretriz da Organização Mundial de Saúde que preconiza, no máximo, 50g por dia. A partir dos resultados, foram elaboradas Fichas Técnicas de Preparação contendo 5% da preparação de açúcar, com o objetivo de reduzir o consumo de açúcar e adequá-lo às novas recomendações da OMS. Além disso, utilizaram-se novos utensílios para elaborar as bebidas e facilitar a execução dos manipuladores. Os utensílios medidores são: jarra de 2 litros e copo com capacidade para 100g de açúcar.

Resultados

Foi constatado que a elaboração das bebidas, sejam elas suco, café ou leite, servidas na instituição, continham 22 gramas de açúcar para cada copo de 250 ml. Como são servidos quatro copos dessas bebidas, a ingestão de açúcar equivale a 88g diários, um valor muito elevado em relação à nova diretriz da Organização Mundial de Saúde que recomenda menos de 50g diários. A implementação da Ficha Técnica de Preparação ajustou a quantidade de açúcar para 12,5g para cada copo de 250ml, totalizando o consumo para 50g de açúcar por dia, de acordo com a quantidade de bebida servida na instituição.

Conclusão

O uso de Ficha Técnica de Preparação promoveu o consumo de açúcar a níveis considerados saudáveis de acordo com a Organização Mundial de Saúde, tornando a alimentação mais adequada para idosos. Palavras-chave: Açúcar; Idosos; Ficha Técnica;

Referências

- Guia da OMS recomenda redução no açúcar. Asbran – Associação Brasileira de Nutrição, 09 de março de 2015. Disponível em: ≤ <http://www.asbran.org.br/noticias.php?dsid=1289> ≥. Acesso em 31 de outubro de 2017.

Palavras-chave: açúcar; idosos; ficha técnica

QUEM SÃO OS CONSUMIDORES E PROPRIETÁRIOS DE FOOD TRUCKS EM SÃO PAULO?

SUELLEN TEODORO SANTOS; DANIEL CONI DA SILVA; CRISTIANE HIBINO; SABRINA DANIELA LOPES VIANA

¹ UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo

sabrinadv@gmail.com

Introdução

A comercialização de alimentos nas ruas por vendedores ambulantes é comum em muitas cidades de países em desenvolvimento e constitui uma alternativa econômica, prática e flexível de alimentação para a população em geral. Um fenômeno mais recente são os Food Trucks são veículos adaptados para o preparo e venda de alimentos e são considerados uma das alternativas mais promissoras em relação ao comércio de comida de rua.

Objetivos

Caracterizar os frequentadores de food trucks quanto o perfil socioeconômico, preparações preferidas e motivação para escolha deste tipo de comércio; e analisar perfil socioeconômico dos proprietários e motivação para início do negócio na cidade de São Paulo

Metodologia

Pesquisa exploratória de abordagem quantitativa e qualitativa envolvendo frequentadores e proprietários de food trucks. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Adventista de São Paulo, sob o parecer 1.729.117. O levantamento de dados foi feito por meio de dois questionários, um para frequentadores e outro para proprietários. Os 105 frequentadores responderam a um de questionário online, feito na plataforma Google Docs e divulgado em redes sociais dos pesquisadores. Foram entrevistados sete proprietários de food trucks em dois pátios (espaço público em que há concentração de food trucks). Os dados quantitativos foram tabulados em planilhas do Excel e analisados por frequência simples e teste qui-quadrado no software GrandPrisma 6.0. As entrevistas feitas com os proprietários foram gravadas e transcritas. A análise de dados ocorreu em três etapas: 1. pré análise do material, no qual foram feitas leituras das falas dos proprietários. 2. Exploração do material, no qual foram selecionados alguns temas dessas falas. 3. Tratamento dos resultados e interpretação, no qual foram as falas foram categorizadas segundo os temas.

Resultados

A pesquisa mostrou que o perfil dos frequentadores de food trucks é composto principalmente por indivíduos com mais de 12 anos de estudo (66%), jovens (20 a 29 anos) e com renda entre um e três salários mínimos (69%). Eles buscam neste tipo de comércio, passar tempo com amigos e família, consumir alimentos diferentes, além de praticidade e custos. Os alimentos mais consumidos foram hambúrgueres e sanduíches. Não houve diferenças significativas entre os sexos, faixas etárias e rendas. No tocante aos proprietários entrevistados, todos possuem ensino superior completo nas mais diversas áreas do conhecimento, com renda na faixa de R\$ 3.000 à R\$ 95.000, porém abandonaram suas carreiras de formação e ingressaram no mercado dos truck's com uma perspectiva de negócio promissor visando a obtenção de lucro através da oferta de pratos diversificados, de fácil acesso e preço justo.

Conclusão

Este estudo é relevante para a área de Nutrição, em razão dos food trucks serem uma nova modalidade de comércio de alimentos na cidade de São Paulo e podem influenciar os hábitos alimentares dos consumidores. Ressalta-se a importância de mais pesquisas nessa temática, visto que existem diversos assuntos a serem abordados com maiores detalhes, como por exemplo: aspectos higiênicos, culturais e econômicos.

Referências

MINAYO, M.C.S. Pesquisa Social Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes; 2011.

SEBRAE – SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Food Truck: modelo de negócio e sua regulamentação. São Paulo, SP: Sebrae, 2015.

SOUZA, G. C. et al. Comida de rua: avaliação das condições higiênico-sanitárias de manipuladores de alimentos. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 20, n. 8, p. 2329-2338, ago. 2015.

Palavras-chave: Comida sobre rodas; Comida de Rua; Frequentadores; Proprietários

REDUÇÃO DAS SOBRAS DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO EM RIO BRANCO, ACRE.

THAISA CASTELLO BRANCO DANZICOURT; ANA PAULA DAMASCENO ARAÚJO; THAIS DA SILVA ROMA; KARINA AMENDOLA DA SILVA GUIMARÃES; ANDRE LUIZ CAVALCANTE FONTENELE; VANESSA RIBEIRO ALVES

¹ SESC - SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO

thaisadanz@gmail.com

Introdução

Segundo Trancosos e Tomasiak (2004), as Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados ao fornecimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico sanitário. O desperdício nas Unidades de Alimentação e Nutrição é decorrente das sobras de alimentos e restos, sendo influenciado por vários fatores: planejamento inadequado do número de refeições, per capita inadequado, frequência diária dos clientes, preferência alimentares, treinamentos dos empregados na produção e distribuição (WELFER; PEREIRA, 2009; ZANDONADI & MAURICIO, 2012).

Objetivos

O presente trabalho teve como objetivo a redução de sobras dos alimentos produzidos no Restaurante SESC DR/AC.

Metodologia

O presente estudo longitudinal, prospectivo, foi realizado na cidade de Rio Branco, Acre. Nas duas Unidades de Alimentação e Nutrição do Serviço Social do Comércio, sendo que na unidade Bosque é realizada produção e distribuição e são servidas aproximadamente 600 refeições/dia e na unidade Centro é realizada somente distribuição, onde são servidas aproximadamente 200 refeições/dia. Os dados foram levantados entre o período de fevereiro a setembro de 2017. A primeira etapa consistiu em mapear a situação da unidade, onde foi avaliado todo processo de produção, desde o planejamento do cardápio, pré-preparo, preparo e distribuição, com obtenção dos números reais de desperdício de sobras através da pesagem de todos os alimentos. A segunda etapa é a intervenção, onde o nutricionista passou a pesar todo o alimento produzido e todo alimento que sobrou diariamente, para obter os dados de percentual de desperdício. Se faz necessário ressaltar a importância do treinamento da equipe, conscientizando a todos sobre a relevância e impacto desse processo na qualidade do serviço. A balança utilizada é de plataforma da marca líder, modelo LD 1050, as cubas e painéis utilizadas para a pesagem foram pesadas previamente para que esse valor fosse descontado. Foram utilizadas tabelas produzidas pela própria equipe de nutricionistas para acompanhar os valores das pesagens.

Resultados

Na primeira etapa houveram dificuldades para implementação, tendo em vista a falta de treinamento da equipe em controlar a produção, no entanto, após observação por um período de 3 dias, foi possível apurar que uma média de 140-150 kg de alimentos eram desperdiçados diariamente, correspondendo aproximadamente a 50% da produção. A segunda etapa iniciou progressivamente, primeiramente foi conversado com a cozinheira onde pôde ser levantada a quantidade de alimentos produzida diariamente, então os grãos foram reduzidos em 1 a 2 kg e 20 kg para as carnes. Logo no o primeiro dia de intervenção, o cálculo de foi 394,70 kg de comida produzida, com sobra de 55,75 kg, ou seja, 14,12 % de porcentagem de sobra. Os processos continuaram a ser implementados e nos dias seguintes o percentual foi de 12,91%, 4,57%, 7,77%.

Conclusão

Somente após a implementação de um efetivo controle de produção através de planilhas, onde era pesada toda a produção e todas as sobras, item por item que se conseguiu alcançar a meta de redução de desperdício. Logo, é essencial que o nutricionista participe ativamente do processo de produção das refeições, controlando todos os gêneros que serão utilizados por meio de equipamento específico para este fim também é importante ter uma equipe engajada e comprometida com o trabalho.

Referências

TRANCOSO, Suelen Caroline; TOMASIAK, Fabiane de Cássia Savi. **Estruturação de uma unidade de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Nutrição Brasil, 2004.
WELFER, C.; PEREIRA, S.L. **Análise de desperdício em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs)**

industrial na cidade de Quedas do Iguaçu . Disponível em:
<http://www.fag.edu.br/graduacao/nutricao/resumos2007/Cristiane%20welfer.pdf>. Acesso em 03 de outubro de 2010.
ZANDONADI, Heloísa Sinaidi; MAURÍCIO, Angélica Aparecida. **Avaliação do índice de resto-ingesta, de refeições consumidas por trabalhadores da construção civil no município de Cuiabá, MT** . São Paulo: Rev. Hig. Alim, 2012.

Palavras-chave: Alimentação; Nutrição; Desperdício

RELAÇÕES DE DOMINAÇÃO EM COZINHAS: IMPACTOS NA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

RAYANE STEPHANIE GOMES DE FREITAS; DIOGO THIMOTEO DA CUNHA; ELKE STEDEFELDT

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo, ² UNICAMP - Universidade Estadual de Campinas, ³ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
freitas.rayane9@gmail.com

Introdução

Estima-se que as Doenças Transmitidas por Alimentos afetam cerca de 600 milhões de pessoas no mundo todos os anos, sendo que 420 mil destas morrem. Estudos tem demonstrado que a manipulação inadequada dos alimentos é a causa principal destas doenças. As Boas Práticas são normas que objetivam a prevenção dos surtos de doenças transmitidas por alimentos. Incentivos psicológicos para o trabalho adequado são necessários, bem como proporcionar a criação de ambientes harmoniosos, relações interpessoais saudáveis e reconhecimento pelo trabalho efetuado.

Objetivos

Demonstrar elementos conflituosos entre patrões e funcionários que interferem no cumprimento das Boas Práticas pelos trabalhadores de cozinha. Relacionar tais elementos com a teoria social de Pierre Bourdieu.

Metodologia

Estudo de caráter qualitativo, cuja técnica central empregada foi a observação participante. Esta técnica permite a imersão do pesquisador no campo de investigação a fim de obter uma noção aprofundada sobre a realidade dos estudados por meio da própria vivência. A amostra se deu por conveniência, segundo critério de acesso aos restaurantes comerciais. Foram estudados três restaurantes do tipo à la carte e três self-service de duas cidades brasileiras em 2016. No total foram conduzidos 42 dias de observação, totalizando 68 funcionários (trabalhadores de cozinha) e 17 patrões. Para cada dia de observação foi produzido um diário de campo. Análise de conteúdo do tipo temática foi realizada para descoberta dos núcleos de sentido dos diários de campo. A teoria da prática do filósofo e sociólogo Pierre Bourdieu foi utilizada como referencial teórico para elucidação das relações sociais entre patrões e funcionários. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (Parecer: 1.481.538) e recebeu financiamento do CNPq (no. 485910/2013-6) e CAPES.

Resultados

As relações de dominação, isto é, o reconhecimento mútuo de sistemas simbólicos que garantem ao dominador (patrão) impor sua visão de mundo de acordo com seus interesses, foram identificadas em todos os restaurantes de formas sutis a diretas. Identificou-se que os patrões exercem pressão para o cumprimento dos horários por meio de uma abordagem negativa, no entanto não provém infraestrutura adequada nem possuem o número apropriado de funcionários para o trabalho, o que implica que etapas das Boas Práticas sejam saltadas. Mesmo sendo os agentes dominantes, os patrões negligenciam as Boas Práticas, o que faz com que os funcionários se sintam igualmente isentos deste cumprimento. O poder simbólico exercido por meio de reprimendas e impaciência impactou na disposição em executar as Boas Práticas, assim como a falta de escuta sobre as condições de trabalho. A dominação era naturalizada pelos funcionários, que consideravam normal haver brigas constantes na cozinha. Em casos mais extremos, funcionários que tinham patrões complacentes não os reconheciam como líderes por não possuírem o estereótipo negativo de dominador.

Conclusão

Uma má administração, na qual o patrão não provê infraestrutura apropriada para o emprego das Boas Práticas, nem é respeitoso no trato cotidiano, implica em funcionários desmotivados para o cumprimento das normas sanitárias. Os aspectos de dominação salientados indicam a necessidade urgente de diminuição da distância de comunicação entre ambas as partes, uma vez que interações sociais distorcidas influem de modo inapropriado sobre a segurança dos alimentos.

Referências

BOURDIEU, P. O poder simbólico. Editora Bertrand Brasil S.A, 1989.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. Ed. rev. amp. Edições 70, 2016. p.279.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. Geneva: World Health Organization. 2015.

GREIG, J. D. et al. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease, part 1, Description of the problem, methods, and agents involved. *Journal of Food Protection*. v.70, n 7. 2007, 1752-1761.

GRIFFITH, C.J. The assessment of food safety culture. *British Food Journal*. v.112, n 4. 2010, 439-456.

Palavras-chave: Boas Práticas; Bourdieu; Doenças Transmitidas por Alimentos; Restaurantes

RELATO DE CASO DA URNA DE AVALIAÇÃO DO REFEITÓRIO

MARINA MEIRELLES DOS SANTOS; ÂNGELA MARI CASTRO DA SILVA; LÚCIA PEREIRA DE SOUZA; ANDRÉA CRISTINA SILVA GONZALES; ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ² HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre
ana.beatriz@ufrgs.br

Introdução

O serviço de nutrição de um Hospital Universitário de uma grande capital brasileira produz em torno de 10000 refeições/dia, sendo no refeitório entre o almoço e o jantar em torno de 2800 refeições diárias, tendo em vista o perfil de usuários como: pacientes, funcionários, acadêmicos, professores e outros. Uma urna para receber avaliações dos usuários do refeitório está entre uma das estratégias para o controle de qualidade do atendimento.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi avaliar os elogios, críticas e sugestões colocadas na urna da saída do refeitório do Hospital Universitário Específicos Avaliar a satisfação do usuários Introduzir as sugestões conforme viabilidade Dar retorno aos usuários dos elogios, sugestões e críticas Ser um canal de comunicação entre usuários e serviço de nutrição e Dietética

Metodologia

Os usuários avaliaram o serviço de forma anônima e descritiva através de um formulário disponibilizado na saída do refeitório. Após, as informações foram digitadas para uma planilha de Excel, para o controle quantitativo de sugestões, críticas e elogios diários, mensais e anuais. A planilha está dividida em itens como: saladas, carne, guarnição, arroz integral, feijão, entre outros, dependendo do tipo de refeição. O formulário é respondido pela nutricionista e colocado no mural da saída do refeitório. Uma parte dos formulários foi colocado no mural interno da produção, dando retorno para os funcionários responsáveis pela produção de refeições

Resultados

Foram analisados os percentuais de sugestões, críticas e elogios no período de três meses de 2017 no almoço. Foram servidos uma média de 2500 refeições de segunda à sexta-feira e 500 refeições nos finais de semana. Neste período 562 usuários se manifestaram através do formulário. Sendo 247 elogios que representa 44 %; 129 Críticas 23% e 186 sugestões 33%. O item carne foi o que mais recebeu manifestações tanto como elogios como críticas através dos formulários Foi o mais criticado (41%), seguido do item guarnição; a carne também foi a mais elogiado (34%), seguido do item atendimento geral; e a carne recebeu mais sugestões (7,5%) seguida do item saladas. Todas as críticas foram respondidas através de providências e respostas em formulários expostos na saída do refeitório.

Conclusão

A urna é um instrumento de comunicação e avaliação dos cardápios elaborados para o refeitório dos funcionários É importante que esta forma de avaliação das refeições continue pois as críticas, sugestões e elogios são um retorno ao Serviço de Nutrição e Dietética e as respostas são um retorno aos usuários que estimula a participação e consequente melhoria das refeições servidas aos funcionários do hospital

Referências

Vieira, M.N.C.M.; Japur, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições Guanabara Kogan 2015 Rio de Janeiro
Mezomo, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação, planejamento e administração. São Paulo: Manole, 2002.
Teixeira, Suzana Maria Ferreira Gomes; Oliveira, Zelia Milet Cavalcanti de; Rego, Josedira Carvalho do; Biscontini, Telma Maria Barreto. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010.

Palavras-chave: Serviço de alimentação; Avaliação da qualidade; Hospital

RESTAURANTES POPULARES NA PERSPECTIVA DA PROMOÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: RETRATANDO A REALIDADE DE MACEIÓ-AL.

THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas, ² UERJ - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

As mudanças sofridas na alimentação do brasileiro vêm se acelerando no ímpeto do capitalismo sob a ofensiva neoliberal, sendo observadas acentuadas tendências de desigualdade e de alijamento, alertando a uma maior preocupação com o desenvolvimento social, com ações que visem o “combate à fome e à pobreza” e em promover a soberania e a segurança alimentar e nutricional (ARRUDA; ARRUDA, 2007; BRASIL, 2007). Dentre as estratégias para promover a Segurança Alimentar e Nutricional esta prevista a implantação dos Restaurantes Populares. Estes devem ser capazes de contribuir para a disseminação de práticas alimentares saudáveis, a autonomia e a possibilidade de escolhas mais saudáveis. Neste sentido, esta pesquisa foi norteadas a partir de uma das diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: aquela que trata da instituição de processos permanentes de educação alimentar e nutricional, pesquisa e formação (BRASIL, 2010).

Objetivos

Identificar ações que contribuam para Educação Alimentar e Nutricional nos restaurantes populares de Maceió/AL.

Metodologia

Constituiu-se uma pesquisa de campo, com análise descritiva realizada nos dois Restaurantes Populares de Maceió/AL. Foram entrevistados os profissionais inseridos nas equipes de ambos os Restaurantes (n=7) e os usuários (n=576). O teste qui-quadrado com o nível de significância estabelecido em 5% foi aplicado na análise descritiva com os usuários. A pesquisa foi aprovada pela Comissão de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (parecer nº1053467).

Resultados

No Restaurante 1 foi relatado por dois dos profissionais entrevistados apenas como atividade de educação alimentar e nutricional, avaliação nutricional e em datas comemorativas. No Restaurante 2 foi relatado como atividades palestras e colocação de cartazes. Todavia, estas ações são pontuais, sem continuidade, não considerando alguns indicadores relevantes, tais como perfil dos usuários, identificação de necessidades, periodicidade e formas de avaliar o impacto das ações. As entrevistas realizadas com os usuários confirmam o identificado anteriormente. Dos usuários participantes das entrevistas, apenas 11,5% no Restaurante 1 e 22,4% no Restaurante 2 relataram terem observado alguma atividade voltadas a alimentação e nutrição. Ainda enfatizando a fragilidade dos dois Restaurantes Populares quanto a estas ações, mesmo dentre aqueles que relataram já terem tido conhecimento das atividades a maioria, 88,8% no Restaurante 1 e 76,0% no Restaurante 2, não souberam informar os tipos de atividades que foram desenvolvidas. Da mesma forma 88,8% no Restaurante 1 e 83,3% no Restaurante 2 não sabiam a periodicidade das ações, e ainda, a maioria não participou das atividades.

Conclusão

Conclui-se que as ações de educação alimentar e nutricional nos Restaurantes Populares estudados são pontuais e/ou quase inexistentes e sem a capacidade de causar impacto positivo para os seus frequentadores. Salienta-se que estas atividades estão previstas pelo programa de implantação de restaurantes populares como ponto chave na concretização destes espaços como equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, portanto necessitam ser fortalecidas.

Referências

- ARRUDA, B. K. G.; ARRUDA, I.K. G. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Revista Brasileira Saúde Materna Infantil. Recife, v. 7, n.3, p. 319-326, 2007.
- BRASIL. CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). Lei de Segurança Alimentar e Nutricional: conceitos. Brasília: CONSEA, 2007. Disponível em: . Acesso em: 11 jan. 2015.
- BRASIL. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que

cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 26 ago. 2010.. Disponível em: . Acesso em: 02 dez. 2014.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Educação; Segurança Alimentar e Nutricional

RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS: PREÇOS CONTRATADOS, SUBSIDIADOS E PAGOS PELOS ALUNOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO PAÍS

ANA PAULA DOS SANTOS; MAYARA APARECIDA HEILMANN; SAMARA DE CESARO CAVALER; HELDER CALSAVARA FERREIRA; ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL

¹ UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul, ² UNILA - Universidade Federal da Integração Latino-Americana
elis.fatel@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Assistência Estudantil, instituído em 2007, apoia a estabilidade de estudantes de baixa renda, matriculados em cursos de graduação presencial, das instituições federais de ensino superior, com intuito de proporcionar a igualdade de chances entre todos os estudantes. Logo, criaram os Restaurantes Universitários, com intuito de fornecer a comunidade acadêmica em geral uma alternativa de refeições nutricionalmente adequadas e de baixo custo.

Objetivos

Verificar preços contratados, preços pagos pelos alunos e os valores subsidiados pelas Instituições Federais de Ensino Superior, conhecendo as variáveis que modificam o valor das refeições nos Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do Brasil.

Metodologia

O estudo foi quantitativo, com caráter descritivo, analisando as variáveis disponíveis nos editais de licitação, páginas online das instituições e solicitações enviadas por correio eletrônico, para levantar informações pertinentes aos preços contratados, os preços pagos pelos alunos e os valores subsidiados pelas instituições, como forma de subvenção à alimentação dos alunos. Foram avaliados 34 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, com vigência em 2015. Os dados coletados foram organizados em planilhas, posteriormente, realizada toda a estatística descritiva, referente aos preços contratados, valores subsidiados e preços pagos pelos alunos, organizados em relação às Instituições Federais de Ensino Superior, União Federativa e Região Sul. A comparação entre as médias foi implementada com auxílio do software RStudio® (0.99.473), utilizando-se testes estatísticos, tais como o de Kruskal-Wallis, para verificar a ocorrência de diferença entre as médias de preços e valores praticados em diferentes cenários.

Resultados

Através das informações coletadas, verificou-se que a Universidade Tecnológica Federal do Paraná é a instituição com os menores preços contratados para os serviços de alimentação da região Sul do país (R\$ 5,72), e a Universidade Federal do Paraná apresenta os maiores valores contratados, em média (R\$10,26). Em contrapartida, a Universidade Tecnológica Federal do Paraná apresenta os menores valores em média subsidiados (R\$ 3,22) e a Universidade Federal do Paraná apresenta os maiores valores em média de subsídios (R\$ 8,96). Já em relação ao valor pago pelo aluno, destacam-se os menores valores médios pagos na Universidade Federal do Paraná (R\$ 1,30) e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (R\$ 1,30). O Estado do Paraná é o que apresenta, estatisticamente ($p < 0,05$), o menor valor médio de preços contratados e o menor valor médio de subsídios, contudo, não há diferenças estatísticas ($p > 0,05$) no preço médio pago pelos alunos entre os estados. Em geral, a média dos preços contratados pelas instituições da região sul do Brasil é de R\$ 8,32, com subsídio médio de R\$ 6,15, e preço pago pelo aluno é, em média, R\$ 2,17.

Conclusão

Com base nas informações obtidas, pode-se assegurar que não há padrão para construção de preços contratuais dos editais das universidades do sul do Brasil, ficando à cargo de cada instituição estabelecer o preço contratual máximo de cada refeição e determinar qual será o valor do subsídio. Salienta-se a importância da elaboração de novos estudos para compreender como tem sido realizada a composição dos preços contratados e subsidiados pelas instituições, bem como os preços pagos pelos alunos.

Referências

COSTA, A.S.C; SANTANA, L.C; TRIGO, A.C. Qualidade do atendimento ao cliente: um grande diferencial competitivo para as organizações. Revista de iniciação Científica Cairu, 2015.
ALMEIDA, J; CAVALI, S. Avaliação da implementação do PNAES – Programa Nacional de Assistência Estudantil na UFPR: Impactos e resultados para graduados com fragilidade socioeconômica. Universidade do Vale do Itajaí, 2013.

COVARI, H.A; SILVA, C.E.S.F; SNEYDER, D; SIQUEIRA, R. F. Estudo de caso sobre a satisfação dos usuários do Restaurante Universitário. Revista de Estudos Sociais, 2013.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva; Instituições de Ensino Superior; Preço de refeição ; Edital de licitação

RESTO-INGESTÃO EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, EM SÃO PAULO/SP

MICHELINE SILVESTRE HENRIQUE; DANIELA PADOVANI DE ALMEIDA; MARCIA LOPES WEBER

¹ UAM - Universidade Anhembi Morumbi, ² UNASP - Centro Universitário Adventista de São Paulo
marciaws@yahoo.com.br

Introdução

O Brasil vive uma transição demográfica acelerada, gerando consideráveis transformações à sociedade, famílias, setor privado e Estado (BRASIL, 2015). Nesse contexto, observa-se o surgimento de instituições especializadas em cuidados aos idosos, as instituições de longa permanência para idosos, que são entidades públicas ou privadas, de caráter residencial, destinadas a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condições de liberdade, dignidade e cidadania (BRASIL, 2005). Nessas instituições, a produção e distribuição das refeições apresenta relevância social, nutricional e ambiental. Como em outras instituições que produzem alimentos, o desperdício também está envolvido na atividade, especialmente considerando os variados graus de inapetência e autonomia do idoso para alimentar-se. Além das questões ambiental e social envolvidas no desperdício de alimentos, é relevante quantificar o resto-ingestão nestas instituições como forma de verificar a eficiência do serviço de alimentação, o comportamento dos idosos em relação ao cardápio oferecido e os custos envolvidos, implementando ações corretivas, caso necessário.

Objetivos

Quantificar e classificar o resto-ingestão em duas instituições de longa permanência de idosos em São Paulo/SP.

Metodologia

Integraram o estudo duas instituições de longa permanência de idosos privadas, em São Paulo/SP, autogeridas, identificadas como A e B. Ambas ofereciam diariamente desjejum, almoço e jantar, com alimentos previamente porcionados. O almoço foi escolhido por apresentar o maior volume de alimentos servidos em ambas as instituições, sendo 30 refeições/dia na A e 21 refeições/dia na B. Os dados foram coletados por 20 dias consecutivos em abril/2017. Foram registrados diariamente número de refeições, peso total dos alimentos servidos e do resto-ingestão, em quilos (Kg), descartando-se o peso das partes não comestíveis. Foi calculado resto-ingestão per capita em gramas (g) dividindo-se o peso total das sobras pelo número de refeições do dia. Para classificar o resto-ingestão, foi definido como adequado peso per capita até 45g (VAZ, 2006). Foram calculados média±desvio padrão e coeficiente de variação, classificado como baixo se o valor foi menor que 10%; médio se entre 10% e 20%; alto se entre 20% e 30%; e muito alto se maior que 30% (PIMENTEL, 1995).

Resultados

Na instituição A, foram servidos 561 almoços, e a média do resto-ingestão foi 11,7±0,15Kg. O per capita foi 42,6±1,0g, classificado como adequado. O coeficiente de variação foi 3,5% e 2,3%, respectivamente para resto-ingestão total e per capita, ambos classificados como baixo. A instituição B serviu 399 almoços e a média do resto-ingestão foi 9,8±0,55Kg. O per capita foi 75,0±18,7g, classificado como inadequado. O coeficiente de variação foi 20,1% 25%, respectivamente para resto-ingestão total e per capita, ambos classificados como altos e indicando elevada variabilidade no resto-ingestão.

Conclusão

O resto-ingestão da instituição A apresentou-se adequado, embora próximo ao limite superior da adequação. Na B, o resto-ingestão foi considerado inadequado. Sugere-se que as instituições investiguem as causas do resto-ingestão observado e analisem eventual necessidade de adequar planejamento dos cardápios, atualizar periodicamente a quantidade de alimentos a produzir e identificar preferências e limitações dos idosos no consumo dos alimentos oferecidos.

Referências

- BRASIL, IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: Mudança Demográfica no Brasil no Início do Século XXI. Subsídios para as projeções da população, Rio de Janeiro, 2015.
- BRASIL, ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 283, de 26 de setembro de 2005.
- VAZ, C.S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: Ed. LGE Ltda, 2006.

PIMENTEL, G.F. Curso de estatística experimental. 11.ed. São Paulo: Nobel, 1985.

Palavras-chave: instituição longa permanência de idosos; desperdício de alimentos; alimentação coletiva

RISCO SANITÁRIO E HIGIENE DAS MÃOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALINE DE MORAES LONDERO; CÁTIA REGINA STORCK; FRANCELIANE JOBIM BENEDETTI; SILVANA BERTAGNOLLI; ANA LÚCIA DE FREITAS SACCOL

¹ UNIFRA - Centro Universitário Franciscano

alinemlondero@hotmail.com

Introdução

O Programa Nacional de Alimentar Escolar contempla, dentre outros públicos, os pré-escolares, escolares e alunos de creches que são considerados mais vulneráveis às Doenças Transmitidas por Alimentos (BRASIL, 2013). No Brasil entre 2000 e 2014, foram registrados 835 surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos em creches e escolas (BRASIL, 2014). A qualidade sanitária de um alimento é o resultado de um conjunto de condições e cuidados, onde o manipulador pode interferir (LEITE et al., 2011).

Objetivos

Avaliar o procedimento de higiene das mãos dos manipuladores de alimentos e o risco sanitário de escolas de educação infantil, antes e após um programa de capacitação para manipuladores de alimentos.

Metodologia

Estudo quantitativo de caráter exploratório, realizado de abril de 2015 a setembro de 2016. Participaram 20 Escolas Municipais de Educação Infantil, totalizando 86,95% de todas as escolas de um município do interior do Rio Grande do Sul. Foi aplicada uma Lista de Verificação de Boas Práticas de Manipulação, por meio de observação direta no local e entrevista com o responsável pela alimentação escolar (CECANE, 2013). Após, foram realizadas três capacitações, por meio de aulas expositivas dialogadas, para os manipuladores de alimentos e gestores, em diferentes momentos, abordando diversos assuntos, dentre eles, as Boas Práticas de Manipulação. Ao final, foi aplicada novamente a lista de verificação. Antes de realizar as capacitações, avaliou-se a eficácia da higienização das mãos dos manipuladores em 9 escolas, através de coletas por meio de *swab* antes e após higienização. As análises foram realizadas conforme Instrução Normativa nº62 (BRASIL, 2003). O estudo possui aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Franciscano, Parecer nº691.673 e financiamento aprovado na Chamada Universal– Mcti/Cnpq Nº14/2014.

Resultados

Na primeira capacitação participaram 55% das escolas, na segunda, 45% e na terceira 60%. A primeira lista de verificação mostrou 48,4% de adequação, classificando-as como alto risco sanitário. Os blocos de maiores inadequações foram os de Equipamentos para Temperatura Controlada com 31,5% de adequação, Higienização Ambiental com 42,4% e Processos e Produção com 47,8%. A segunda aplicação mostrou que houve um aumento da adequação para 68,2% classificando-as como risco sanitário regular. Os blocos com maior inadequação permaneceram os mesmos, com redução de adequação para o de Equipamentos para Temperatura Controlada (21,5%) e aumento para os outros dois para 68,5% e 62,1% respectivamente. As análises microbiológicas foram importantes como subsídio para o desenvolvimento das capacitações e mostraram que 7 manipuladores apresentaram contaminação das mãos acima dos limites microbiológicos permitidos de bactérias aeróbias mesófilas antes e após a higienização. Destes, diminuiu a contaminação de 4 mas apenas 1 em níveis aceitáveis e em 2, aumentou. Entre as 9 escolas, 1 nunca compareceu às capacitações e 3 compareceram a todas as capacitações. A primeira aplicação da lista mostrou que nenhuma das 9 escolas realizavam o procedimento adequado de higiene das mãos e na segunda aplicação, 4 adequaram-se.

Conclusão

O percentual de adequação às Boas Práticas de Manipulação foi aumentado mas ainda precisam melhorar os blocos com maior inadequação, visto que são de grande relevância para o desenvolvimento de doenças. É necessário uma maior integração destas às capacitações para reforçar alguns pontos, principalmente o procedimento e prática de higiene das mãos.

Referências

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de Agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos – VEDTA. São Paulo.

2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução no 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF, 2013.

CECANE. Ferramenta para Boas Práticas na Alimentação Escolar. UFRGS: Porto alegre, RS. 2013.

LEITE, C.L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo PNAE, em Salvador, Bahia. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 2, p. 275-285, 2011.

Palavras-chave: Alimentação Escolar; Boas Práticas de Manipulação; Manipulação de Alimentos

ROTULAGEM DE ALIMENTOS: ADITIVOS MAIS PRESENTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM O TERMO “CASEIRO” NOS SEUS PAINÉIS FRONTAIS

LIEGE REGINA AKEMI KANEMATSU; PAULA LAZZARIN UGGIONI; RAFAELA KAREN FABRI; ALINE SCHVARTZ;
BRENDA FRANCISCO DA SILVA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paulaug25@yahoo.com.br

Introdução

No Brasil, termos como “caseiro” ou outros com essa conotação estão sendo inseridas como estratégia de marketing nos rótulos de alimentos industrializados. Estudo realizado para verificar a percepção dos consumidores em relação aos alimentos com o termo “caseiro” nos rótulos verificou que os consumidores muitas vezes associam alimentos com essa terminologia com alimentos que não contenham em seus ingredientes aditivos alimentares, produtos químicos ou outros ingredientes que não tenham em casa (MÜLLER, 2016). No entanto, esses termos não estão previstas na legislação brasileira de rotulagem (BRASIL, 2015). Segundo essa, os rótulos não devem conter denominações que possam induzir o consumidor ao erro em relação à verdadeira composição ou procedência e não devem atribuir propriedades que não possam ser comprovadas (BRASIL, 2002).

Objetivos

O estudo teve como objetivo analisar a presença e prevalência de aditivos de acordo com a função nos rótulos de alimentos industrializados com terminologia de caseiro.

Metodologia

Com base em um levantamento censitário foram analisados os rótulos de todos os alimentos industrializados (n=5506) disponíveis para venda em um supermercado do Sul do Brasil. A partir do censo, foram identificados todos os alimentos que apresentavam o termo “caseiro” ou outros com essa mesma conotação em seu painel frontal (n=75). Foi realizada a identificação dos aditivos através da análise da lista de ingredientes dos alimentos e a classificação das funções foi feita com base na Portaria n. 540 de 1997 (BRASIL, 1997). Os dados obtidos foram analisados por meio de estatística descritiva com valores de frequência absoluta e relativa. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (parecer 1.053.080).

Resultados

Dos alimentos analisados, 80% (n=60) continham aditivos alimentares. Os aditivos de acordo com a função mais encontrados nesses alimentos foram aromatizantes (n=36; 60%), seguido dos fermentos (n=29; 48,33%), corantes (n=20; 33,33%), conservantes (n=16; 26,67%), acidulantes (n=15; 25%), emulsificantes (n=15; 25%) e realçadores de sabor (n=14; 23,33%), e os menos encontrados foram os umectantes (n=1; 1,66%), reguladores de acidez (n=1; 1,33%) e os sequestrantes (n=5; 8,33%).

Conclusão

Os resultados mostraram que, apesar da presença do termo “caseiro” no painel frontal, a maioria dos alimentos industrializados com o termo possuía aditivos em sua lista de ingredientes. A presença de aromatizantes na maioria dos produtos pode indicar uma tentativa de dar um sabor artificial ao produto, contradizendo as características de um produto caseiro mais natural. Ressalta-se que os consumidores não esperam que esse segmento de alimentos contenham aditivos ou outros ingredientes que não fazem parte do seu contexto cultural ou histórico. Nesse aspecto, destaca-se que as informações contidas nos rótulos de alimentos comercializados devem ser corretas, de forma que não induzam o consumidor ao engano e que este possa realizar sua escolha alimentar de forma consciente.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). FAQ - Sistema de Perguntas e Respostas da ANVISA. Disponível em: . Acesso em: out 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997: aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002: aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2002.

MÜLLER, J. Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento. 2016. 158 p. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis

Palavras-chave: Legislação de alimentos; Lista de ingredientes; Rotulagem de alimentos; Aditivos alimentares; Rótulo

RÓTULOS DE ALIMENTOS COM PERSONAGENS INFANTIS: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

ANA BEATRIZ ALMEIDA DE OLIVEIRA; JÉSSICA DE CONTO VIEIRA; RAFAELA DA SILVEIRA CORRÊA; VERA LUCIA BOSA

¹ UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul , ² UNIRITTER - UniRitter Laureate International Universities
ana.beatriz@ufrgs.br

Introdução

A indústria de alimentos e sua enorme oferta de produtos industrializados, altamente palatáveis, com quantidades elevadas de açúcar, sódio e de alta densidade energética tem contribuído para a transição nutricional, caracterizada pelo aumento da obesidade e a diminuição da desnutrição¹. Esses dados são preocupantes, pois sabe-se que crianças com excesso de peso são mais predispostas a desenvolver doenças crônicas não transmissíveis quando adultas, como diabetes melito, hipertensão arterial e dislipidemias². O rótulo do alimento é um forte fator de persuasão e, por isso, constitui um recurso de auxílio à venda. O design da embalagem é projetado detalhadamente para alcançar tal objetivo: cores, ilustrações, tamanho, material e informações fornecidas refletem as preferências do segmento de mercado almejado por cada empresa. No caso das embalagens direcionadas ao público infantil, elas são geralmente muito coloridas e valem-se de personagens infantis, como ursos, heróis, etc³

Objetivos

Avaliar a qualidade nutricional dos produtos alimentícios com personagens infantis nos rótulos.

Metodologia

Realizou-se uma pesquisa de verificação da quantidade de produtos com de rótulos de personagens infantis em supermercados de uma capital do Brasil e após foi realizada avaliação da qualidade nutricional destes rótulos. Os produtos alimentares foram separados conforme a RDC nº 359 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em seguida os grupos foram avaliados através das informações dos rótulos, densidade energética, quantidade de sódio, de gordura total, saturada e trans, presença de açúcar e presença de aditivos químicos. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do HCPA (protocolo nº 50730115.9.0000.5327)

Resultados

Verificou-se que dos 54 produtos avaliados com personagens infantis, 92,6% (n=50) eram ultra processados, 55,7% (n=30) apresentam densidade calórica entre média e alta. O grupo das carnes e ovos foi o que apresentou o maior percentual de produtos com sódio elevado com 75% (n=3) dos produtos, no entanto, foi no grupo dos açúcares que foram encontrados os valores mais altos de sódio em 100g (1824,5 mg/100g). Quanto ao açúcar, gordura trans e aditivos químicos, apenas sete produtos efetivamente não possuíam açúcar de adição, 31,4% (n=17) dos produtos apresentavam algum tipo de gordura nos ingredientes e apenas dois produtos não continham qualquer tipo de aditivo químico.

Conclusão

Frente a esse contexto destaca-se a necessidade de políticas de incentivo e estímulo à alimentação saudável bem como normatização relacionados a produtos direcionados principalmente ao público infantil, pois grande parte dos alimentos avaliados são ultraprocessados, e possuem elevado teor de gorduras, açúcares, sódio e densidade energética.

Referências

- 1- GERALDO, A.P.G.; SILVA, M.E.M.P. Alimentos processados na alimentação infantil: Análise da memória visual de escolares da cidade de Taubaté, São Paulo. *Journal of Human Growth and Development*; v.22(1), p.1-10, 2012.
- 2- REIS, C.E.G.; VASCONCELOS I.A.L.; BARROS, J.F.N. Políticas públicas de nutrição para o controle da obesidade infantil. *Revista Paulista de Pediatria*; v.29(4), p.625-33, 2011.
- 3- SCAGLIUSI, F.B.; MACHADO, F.M.S.; TORRES, E.A.F.S. Marketing aplicado à indústria de alimentos. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.*, São Paulo, SP, v.30, p.79-95, 2005

Palavras-chave: rotulagem de alimentos; alimento industrializado; criança

SALGADOS E DOCES COMERCIALIZADOS NAS LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: AUDITORIAS 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANCI DE WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paola.cargnin@gmail.com

Introdução

Nos últimos anos houve um aumento na comercialização de alimentos altamente processados, ricos em açúcar, gordura e sódio, que contribuem para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis e aumento do excesso de peso da população. O ingresso dos jovens à universidade é marcado por mudanças nos hábitos e comportamentos alimentares, ocasionadas pela falta de tempo, estresse, saída da casa dos pais e alterações nos hábitos de vida. Portanto, é fundamental caracterizar o ambiente alimentar universitário, identificando a variedade e qualidade dos alimentos disponibilizados, que podem influenciar nas escolhas e qualidade da alimentação dos universitários.

Objetivos

Verificar a qualidade nutricional e a variedade dos salgados e doces quentes disponíveis nas lanchonetes de uma universidade pública no sul do Brasil, comparando dados obtidos nas auditorias de 2013 e 2017.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada nas 14 lanchonetes situadas dentro do campus sede da universidade, em outubro 2013 e setembro 2017, utilizando um formulário de análise da qualidade nutricional dos produtos desenvolvido e revisado em estudos prévios. Foram considerados todos os tipos de salgados e doces quentes disponíveis nas lanchonetes, analisados e classificados por técnica de preparo, tipo de massa e recheio e tamanho da porção. Os alimentos foram classificados segundo critérios da literatura científica. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina (no. 438.564/2013; no. 100.204/2017). Os dados foram digitados e analisados por meio de estatística descritiva, com o auxílio do programa *Stata*® - versão 11.0. Os preços foram analisados na moeda real (R\$), considerando o custo da porção comercializada.

Resultados

O percentual de estabelecimentos que comercializava salgados e doces quentes, conforme o tipo de massa e técnica de preparo dos produtos, bem como a média de preço foi: massa refinada e frito (2013: 69%, R\$ 2,13; e 2017: 93%, R\$3,08); massa refinada e assado (2013: 100%, R\$ 3,12; e 2017: 100%, R\$ 3,93); massa gordurosa e assado (2013: 100%, R\$ 2,61; e 2017: 93%, R\$ 3,89); massa integral e assado (2013: 100%, R\$ 3,00; e 2017: 79%, R\$ 3,98). Foi constatado um aumento na variedade de opções por tipo de produto comercializado, por exemplo, em 2013 haviam 3 opções de salgados fritos de massa refinada e assados de massa integral, enquanto em 2017 foram identificados 13 tipos de refinados fritos e 16 integrais. Houve também alteração nos preços dos produtos, com um aumento de cerca 35% na auditoria realizada em 2017, quando comparado à 2013.

Conclusão

Como aspectos negativos identificou-se um aumento na disponibilidade de produtos elaborados com massa refinada e fritos, e redução de produtos integrais e assados, ainda que a variedade de opções destes tenha ampliado em alguns locais. Considerando a extensão do campus avaliado, a realização de escolhas mais saudáveis pode ser limitada pela ausência de opções integrais em alguns locais, diferente do ocorrido no cenário de 2013 onde todos os locais comercializavam este tipo de alimento. Portanto, é essencial a realização de mais estudos que avaliam a qualidade dos alimentos comercializados nestes ambientes, com a finalidade de propor melhores opções e diferentes técnicas de preparo, como também a elaboração de produtos mais saudáveis, que contribuam para melhorar a qualidade da alimentação disponível aos universitários.

Referências

HARVARD UNIVERSITY. **Healthy Eating**: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publications, 2011.

HILGER, J.; OERBROK, A.; DIEHL, K. Eating behaviour of university students in Germany: Dietary intake, barriers to healthy eating and changes in eating behaviour since the time of matriculation. **Appetite**, v.109, p.100-107, 2017.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. **Nutrition**, v. 37, p. 7–13, 2017.

U.S. DEPART. OF AGRICULT. AND U.S. DEPART. OF HEALTH AND HUMAN SERVI. **Guidelines for Americans, 2010**. 7ª edição. Washington: U.S. Government Printing Office, 2010.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of pastries sold in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: **8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives**, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: alimento; lanchonetes; qualidade nutricional; universidades

SATISFAÇÃO NO AMBIENTE DE TRABALHO: ESTUDO DE CASO DOS COLABORADORES DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA ZONA RURAL EM CODÓ - MA

DELBANA PEREIRA RODRIGUES; ÁLVARO ITAUNA SCHALCHER PEREIRA

¹ IFMA - CODÓ - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão - Campus Codó
delbanarodrigues@ifma.edu.br

Introdução

O clima organizacional é o reflexo de um processo de interação dinâmica que envolve as condições de trabalho, relação entre chefes e empregados, levando ao aumento da satisfação e da produtividade. No caso das Unidades de Alimentação e Nutrição, um ambiente de trabalho adverso (temperatura alta, grande período de permanência em pé, excesso de ruídos, pouca iluminação, levantamento de peso, estresse...) pode gerar insatisfação, problemas de saúde e acidentes de trabalho, resultando em queda de produtividade e qualidade. Assim, a performance do colaborador está diretamente vinculada à satisfação do mesmo com relação ao ambiente. Considerando a importância e o crescimento constante que o setor de alimentação possui na sociedade atual, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias e habilidades que possam conduzir a uma melhora na produtividade, satisfação e qualidade dos serviços prestados por funcionários deste setor.

Objetivos

Descrever o nível de satisfação dos colaboradores e sua relação com a produtividade no ambiente de trabalho da Unidade de Alimentação e Nutrição na Zona Rural, no município de Codó-Maranhão.

Metodologia

O estudo foi desenvolvido no Município de Codó-Maranhão, situado nas seguintes coordenadas geográficas: Latitude 4° 26' 51" S e longitude 43° 52' 57" W e com altitude de 48m. A pesquisa envolveu 17 colaboradores (auxiliares de cozinha e cozinheiros). Todos os colaboradores da Unidade participaram voluntariamente do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para realização da pesquisa foi aplicado um questionário que continha questões subjetivas e de múltipla escolha, relacionadas ao nível de escolaridade, tempo de trabalho na instituição, identificação das atividades desenvolvidas, nível de satisfação e sugestões. Para análise dos dados coletados, utilizou-se o programa de estatística Excel/2010, considerando-se o nível de significância inferior a 0,05.

Resultados

A amostra foi constituída por 11 mulheres (64,71%) e 06 homens (35,29%), com faixa etária entre 22 e 49 anos (média de 37 anos). Em relação ao tempo de trabalho, verificou-se que 64,71% dos entrevistados possuem de 1 a 5 anos de atuação na Unidade. Sobre o grau de satisfação, 52,95% dos colaboradores afirmaram estarem "totalmente satisfeitos" e 47,05% "satisfeito" em trabalhar na Unidade. O item "estabilidade" constituiu o fator mais importante para a satisfação dos colaboradores em relação local de trabalho, representando 35,29 % das respostas obtidas. As outras opções para resposta foram: respeito (17,65%), realização pessoal (17,65%), sentir-se parte do grupo (11,76%), salário (11,76%) e outros (5,89%). Entre as sugestões para melhoria do setor foram citados: aquisição de mais equipamentos, conserto de equipamentos e contratação de pessoal.

Conclusão

O grupo analisado demonstrou ser motivado e seguro. Os funcionários relataram ainda terem orgulho do seu trabalho e consideraram o mesmo de fundamental importância para a Instituição. A motivação dos funcionários no ambiente de trabalho, de acordo com a pesquisa, deveu-se principalmente pelo reconhecimento interno e externo. Assim, a preocupação da Instituição em manter a motivação de seus colaboradores é fator essencial para que estes apresentem melhor desempenho e comprometimento com suas atividades laborais, propiciando um ambiente de trabalho mais agradável e melhor qualidade de vida para os mesmos.

Referências

FREITAS, Dulcelene Aparecida de Lucena. Diagnóstico do clima organizacional, satisfação e motivação de funcionários em restaurantes de pequeno porte na cidade de paracatu/mg. 2014. 74 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Administração, Faculdade de Gestão e Negócios, Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, 2014. Disponível em: . Acesso em: 02 set. 2017.

MALUF, Ana Helena Sampaio. Avaliação do nível de satisfação de operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. 2003. 49 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Qualidade em Alimentos, Universidade de Brasília, Brasília, 2003. Disponível em: . Acesso em: 28 ago. 2017.

NASCIMENTO, L. C. do. Trabalho, prazer e sofrimento: Um Estudo em Unidades Produtoras de Alimentação. 2015. 110 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado Profissional em Administração, Universidade Potiguar, Natal, 2015. Disponível em: <https://unp.br/wp-content/uploads/2015/05/Luciana-Câmara-do-Nascimento-TRABALHO-PRAZER-E-SOFRIMENTO-UM-ESTUDO-EM-UNIDADES-PRODUTORAS-DE-ALIMENTAÇÃO.pdf>>. Acesso em: 01 set. 2017.

Palavras-chave: clima organizacional; motivação; produtividade; reconhecimento

SEGURANÇA NO TRABALHO: ACIDENTES E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL EM RESTAURANTES COMERCIAIS DE UM SHOPPING DE FORTALEZA, CEARÁ.

MARTA DA ROCHA MOREIRA; GILDYCÉLIA INÁCIO DE SOUZA; RAFAELLA MARIA MONTEIRO SAMPAIO; ANA LUIZA DE REZENDE FERREIRA MENDES; VERLAINE SUÊNIA SILVA DE SOUZA; FERNANDO CÉSAR RODRIGUES BRITO

¹ ESTÁCIO - Centro Universitário Estácio do Ceará
martarocha9@yahoo.com.br

Introdução

O mercado de alimentação pode ser dividido em alimentação comercial e institucionais. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) tem como principal objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, apresentando um bom nível de sanidade e de adequação aos comensais, tanto no sentido de manutenção e/ou recuperação de saúde, como no auxílio de hábitos saudáveis, a educação alimentar e nutricional, além da satisfação ao que diz respeito ao serviço oferecido. Para alcançar seus objetivos, as UANs precisam assegurar qualidade em todos os seus produtos e serviços, contando com a participação de seus colaboradores, visto que as condições de trabalho e saúde estão interligadas com o desempenho e a produtividade por todo o processo de produção de alimentos. As UANs apresentam riscos de acidentes consideráveis consequente ao intenso movimento, aliado em geral, a inexperiência pessoal e a um ambiente de trabalho dotado de grande variedade de equipamentos, as condições inseguras, equipamentos defeituosos, falta de protetores, iluminação e ventilação inadequada, falta de EPIs adequados, além de atos inseguros, negligentes, excesso de segurança, confiança, falta de supervisão, falta de cooperação e indiferença à segurança. Existem medidas específicas de proteção à saúde do trabalhador que devem ser implantadas por serem quantitativamente e qualitativamente satisfatórias, embora ainda de pouca circulação.

Objetivos

Verificar a segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição, avaliando a incidência de acidentes de trabalho, ressaltando o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

Metodologia

Este estudo é de natureza quantitativa, com delineamento transversal e observacional. O estudo foi realizado em cozinhas comerciais localizadas no shopping do município de Fortaleza-Ceará. Foi utilizado na pesquisa, um formulário com questões sobre acidentes de trabalho, uso de Equipamentos de Proteção Individual e outras questões que direcionam para as principais causas dos acidentes. Os dados foram analisados pelo programa Excel Windows. Este trabalho não necessitou passar pelo comitê de ética, pois o mesmo não envolveu diretamente seres humanos.

Resultados

Todas as UANs pesquisadas afirmaram selecionar os EPIs seguindo as peculiaridades das atividades e a certificação de aprovação, orientando/treinando e exigindo o seu uso pelos colaboradores, substituindo-os quando necessário, no entanto observou-se que acidentes de trabalho acontecem por não existirem políticas preventivas dentro das instituições. Dentre os acidentes de trabalho que ocorrem nas UANs, foram citados corte (58,33% de ocorrência), queimadura (41,66% de ocorrência), queda (8,33% de ocorrência) e outros (16,67%), onde apenas 25% destas unidades, realizam o Comunicado de Acidente de Trabalho (CAT. Quanto ao levantamento de informações, 58,33% das UANs pesquisadas, informaram que possuem CIPA em suas unidades, onde apenas 71,43% destas, cumprem o plano de ação na prevenção de acidentes. 33,33% de todas as unidades pesquisadas informaram não possuir CIPA e 8,33% não souberam informar, o que causa dúvida quanto ao conhecimento dos responsáveis técnicos das unidades sobre o assunto, por tratar-se de UANs de um shopping.

Conclusão

As UANs avaliadas ressaltaram o comum risco de acidentes de trabalho e a importância da conscientização de gestores e melhoria de políticas de trabalho para os colaboradores, com o propósito de promover segurança no trabalho, através de treinamentos e do uso de EPI.

Referências

CONCEIÇÃO, M.L., CAVALCANTE, C.L. Avaliação dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na Unidade de

Alimentação e Nutrição (UANs) do Restaurante Uuniversitário da UFPB. Revista Conceitos. João Pessoa, v.4, n.5, p.105-108, Jan/Jun, 2001.

MAURO, M.Y.C., MUZI, C.D., GUIMARÃES, R.M., MAURO, C.C.C. Riscos ocupacionais em saúde. Enferm UERJ 2004; 12:338-45. Disponível em: 25R25J://www.facenf.uerj.br/v12n3/v12n3a14.pdf.

PROENÇA, R.P.C. Inovações tecnológicas na produção de refeições: conceitos e aplicações básicas. Higiene Alimentar. São Paulo, v. 13, n. 63, p. 24-30, 1999.

Palavras-chave: Acidentes de trabalho; Equipamentos de Proteção Individual; Segurança no trabalho; Unidades de Alimentação e Nutrição

SELETIVIDADE ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES

TAMIRIS MARIANE DOURADO DE SIQUEIRA; MARIANA MELO DE PAULA; LAÍS ANDRADE DOS ANJOS; BRUNA NABUCO FREIRE SIQUEIRA; DANIELLE GÓES DA SILVA

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe

tammy_mariane@hotmail.com

Introdução

A seletividade alimentar é caracterizada pela ingestão limitada de alguns alimentos e por recusa a determinados grupos alimentares ou a formas específicas de preparo (Know et al., 2017). Esse tipo de comportamento, apesar de ser comum entre pré-escolares de ambos os gêneros é preocupante, pois pode expor essas crianças a um risco nutricional caracterizado pelo déficit de crescimento ou até mesmo pelo excesso de peso (Brown et al., 2016; Xue et al., 2015).

Objetivos

Associar a seletividade alimentar com o estado nutricional de pré-escolares.

Metodologia

Estudo transversal de caráter observacional, realizado em uma escola particular de Aracaju/SE. Foram incluídas crianças de 4 a 6 anos matriculadas na Educação Infantil. A avaliação da seletividade alimentar foi feita a partir de um questionário semiestruturado contendo uma pergunta específica: “*Seu filho apresenta dificuldade para comer certos tipos de alimentos?*”. A resposta foi dada por meio de uma escala de *Likert* de 5 pontos (1= nunca, 2= raramente, 3= às vezes, 4= frequentemente e 5= sempre). A seletividade foi identificada pelas respostas 4 e 5. Para avaliação do estado nutricional, realizou-se aferição de peso e estatura, de acordo com a padronização estabelecida pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2008). Utilizou-se o escore Z do Índice de Massa Corporal para Idade e Altura para Idade, calculados no *software WHO Anthro Plus* e classificados conforme Sisvan (2008). Os dados foram digitados no EpiData e as análises foram feitas usando o Stata, versão 15.0. Utilizou-se o Teste Qui-Quadrado com nível de significância inferior a 5%. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (nº 64256117.1.0000.5546).

Resultados

A amostra foi composta por 78 crianças com média de idade de 62 (± 7) meses, sendo 52,6% do sexo masculino. A prevalência da seletividade alimentar foi de 32% (n= 25). Em relação ao estado nutricional das crianças avaliadas, 64,9% (n=50) eram eutróficas, 19,5% (n=15) sobrepeso, 13% (n=10) obesidade e 2,6% (n=2) obesidade grave. Dentre os pré-escolares seletivos, 70,8% (n=17) apresentavam-se eutróficos, 16,7% (n=4) sobrepeso, 8,3% (n=2) obesidade e 4,2% (n=1) obesidade grave. Não houve diferença estatística significativa entre o estado nutricional e a seletividade alimentar (p= 0,743).

Conclusão

Constatou-se que a seletividade é um comportamento alimentar comum entre as crianças avaliadas. Contudo, não houve associação significativa do estado nutricional com a seletividade alimentar. Porém, observa-se que a maioria das crianças classificadas como seletivas pelos seus pais apresenta estado nutricional preservado, possivelmente pelas alterações qualitativas da dieta oferecida. **Apoio:** Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica/Universidade Federal de Sergipe.

Referências

BROWN, C. L.; SCHAFF, E. V.; COHEN, G. M.; IRBY, M. B.; SKELTON, J. A. Association of Picky Eating and Food Neophobia with Weight: A Systematic Review. **Childhood Obesity**, v. 12, n. 4, p. 247-262, agosto, 2016.

KNOW, K. M.; SHIM, J. E.; KANG, M.; PAIK, H. Y. Association between Picky Eating Behaviors and Nutritional Status in Early Childhood: Performance of a Picky Eating Behavior Questionnaire. **Nutrients**, v. 9, n. 5, p. 1-15, maio, 2017.

PASSOS, D. R.; GIGANTE, D. P.; MACIEL, F. V.; MATIJASEVICH, A. Comportamento alimentar das crianças: comparação entre crianças normais e com sobrepeso de uma escola em Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. **Rev Paul Pediatr.**, São Paulo, v. 33, n. 1, p. 42-49, janeiro/março, 2015.

Palavras-chave: Alimentação infantil; Comportamento alimentar; Estado nutricional

SUPORTE ORGANIZACIONAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

Suportes organizacional e social referem-se à percepção do empregado sobre características e condições de trabalho, a exemplo da oferta de equipamentos pela organização e da formação de equipes no ambiente laboral. A percepção de suporte organizacional depende da frequência e intensidade das ações organizacionais (PASCHOAL; TORRES; PORTO, 2010), enquanto a percepção de suporte social dependerá do apoio que o indivíduo recebe do superior hierárquico e do grupo. Elementos organizacionais e sociais podem ser reunidos em um único construto denominado suporte organizacional (TAMAYO et al. 2000). Discute-se que a baixa percepção de suporte organizacional constitui importante mediador na relação entre os agentes estressores do contexto de trabalho e o adoecimento do trabalhador da área de saúde (GOMES; OLIVEIRA, 2013). Pesquisas sobre Suporte Organizacional podem explicar muitos comportamentos no trabalho e, assim, ser úteis para subsidiar políticas, também, na área de alimentação coletiva.

Objetivos

Analisar a percepção de suporte organizacional de nutricionistas, em Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando aspectos sociodemográficos e organizacionais.

Metodologia

Realizou-se estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros (n=18). Aplicou-se um instrumento com questões sociodemográficas e organizacionais e uma escala de Suporte Organizacional Percebido (TAMAYO et al. 2000), que contém quarenta e dois itens, englobando cinco fatores: 1) Suporte material ($\alpha=0,85$); 2) Sobrecarga de trabalho ($\alpha=0,74$); 3) Políticas de pagamento e desenvolvimento ($\alpha = 0,71$); 4) Estilo de gestão da chefia ($\alpha=0,89$); e 5) Suporte social do grupo ($\alpha = 0,79$). A escala do tipo *likert* variou de um (nunca) a cinco (sempre). Quanto maior o valor médio dos escores, maior a percepção de suporte organizacional. O instrumento foi aplicado *in loco*, nos intervalos da jornada de trabalho. Houve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília (parecer 772.388). O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi assinado em duas vias.

Resultados

Foram obtidos escores superiores ao ponto médio da escala. Houve diferenças significativas quanto à percepção de Suporte Organizacional considerando: idade (Traço de Pillai = 0,009), escolaridade (Traço de Pillai = 0,038), cargo de chefia (Traço de Pillai = 0,003), tempo na instituição (Traço de Pillai = 0,009), vínculo contratual (Traço de Pillai < 0,001) e região geográfica do hospital (Traço de Pillai <0,001). Maior percepção de Políticas de Pagamento/ Desenvolvimento foi percebida por nutricionistas com menos de 40 anos de idade (n=89), pós-graduados (n=138) e concursados (n=119), quando comparados aos mais velhos (p=0,033), aos graduados (p=0,037) e aos terceirizados/outros (p<0,001). Nutricionistas chefes (n=33) perceberam maior Suporte Material que os não chefes (p<0,001). Resultado semelhante foi verificado na região sul (n=38), em relação às regiões norte e sudeste (p<0,001). Nutricionistas com menos de sete anos na instituição (n=76) perceberam menor Sobrecarga de Trabalho (p=0,004), comparados aos com maior tempo de serviço.

Conclusão

Os nutricionistas participantes da pesquisa percebem Suporte Organizacional. Além disso, esta percepção é influenciada por aspectos sociodemográficos e organizacionais avaliados junto aos nutricionistas nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

Referências

GOMES, R. K.; OLIVEIRA, V. B. Depressão, ansiedade e suporte social em profissionais de enfermagem. **Boletim de Psicologia**, v. LXIII, n.138, p. 023-033, 2013.
PASCHOAL, T.; TORRES, C. V.; PORTO, J. B. Felicidade no trabalho: relações com suporte organizacional e suporte

social. **RAC**, v.14, n.6, p.1054-1072, nov./dez. 2010.

TAMAYO, M. R.; PINHEIRO, F. A.; TRÓCCOLI, B. T.; PAZ, M. G. T. Construção e validação da escala de suporte organizacional percebido (ESOP). [Resumo]. **Anais da Reunião Anual da SBPC**, Brasília, DF, Brasil, 52, jul. 2000.

Palavras-chave: Dados demográficos; Condições de Trabalho; Nutricionistas

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES COMERCIAIS NO MUNICÍPIO DE SANTOS – SP, BRASIL

GIULIANNA SACINO RIBEIRO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade federal de São Paulo

anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

O conceito de desenvolvimento sustentável é relativamente novo, e vem ganhando espaço nos tempos atuais. Ele está diretamente relacionado aos meios produtivos, principalmente a produção de refeições, que é geradora de impactos negativos no ambiente, os quais se traduzem na forma de desperdícios ocasionados pela ausência e/ou mau planejamento de ações, devido à inexistência de preocupações acerca da sustentabilidade ambiental. A temática da sustentabilidade durante a produção de refeições e a identificação das melhores estratégias de polpação de recursos e redução de impactos deve ser adotada como prática.

Objetivos

Avaliar se os restaurantes comerciais da modalidade self-service localizados na região da Orla e do Centro da cidade de Santos-SP, aplicam medidas sustentáveis na produção de refeições, que se referem ao uso consciente de água e energia, uso de produtos químicos, geração de resíduos orgânicos e inorgânicos e aquisição de matéria-prima.

Metodologia

Trata-se de um estudo de caráter transversal realizado no período de outubro de 2015 a janeiro de 2016. A amostra de conveniência inicial era composta por 73 estabelecimentos, no entanto, a amostra final foi constituída por 20 restaurantes comerciais do tipo self-service (autosserviço) de gastronomia variada da cidade de Santos-SP, sendo 10 deles localizado na região da Orla e 10 na região do Centro. As informações foram levantadas por meio de uma visita técnica acompanhada da aplicação de um check-list estruturado baseado nas recomendações da American Dietetic Association (ADA), além de uma entrevista com o proprietário e/ou responsável técnico. O estudo seguiu princípios éticos por meio da aplicação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Resultados

Quanto à análise descritiva dos dados, foi possível observar alguns aspectos relacionados as práticas em ambas as regiões. Os achados foram comuns a todos os estabelecimentos de ambas as regiões, e demonstram ausência de práticas sustentáveis durante a produção das refeições. Os resultados mais expressivos se referem ao uso racional da água, devido à baixa presença de lavadoras de louça na região da Orla (60%) e na região do Centro (20%); na ineficiência do aproveitamento da iluminação natural por meio do layout na região da Orla (10%) e na ausência deste na região do Centro; na aquisição de alimentos comuns com presença de resíduos químicos na região da Orla (20%) e na região do Centro (30%), ao invés de aquisição de gêneros alimentícios com menos insumos agrícolas; na prática da compostagem na região da Orla (10%) e na ausência na região do Centro e na compra e uso de produtos importados na região da Orla (80%) e na região do Centro (100%).

Conclusão

Os dados permitem concluir que os restaurantes comerciais não incorporam práticas sustentáveis, não sendo assegurada a preocupação com o meio ambiente, devido a ausência de práticas que proporcionem o uso consciente dos recursos naturais, assim como, a minimização da geração dos resíduos e de responsabilidade social relacionada as questões econômicas.

Referências

ABREU, E. S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer – 6. ed – São Paulo: Editora Metha, 2016.

HARMON, A. H.; GERALD, B.L. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. Journal of the American Dietetic Association, v. 107, n. 6, p. 1033-1043. 2007.

Palavras-chave: sustentabilidade; serviços de alimentação; refeições

TEOR DE FIBRAS ALIMENTARES CONSUMIDO POR CRIANÇAS DE SEIS MESES A DOIS ANOS DE IDADE

JULIANA LUNARDON RODRIGUES SILVA; ISADORA WINCK DOS SANTOS; SILVANIA MORAES BOTTARO

¹ UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

lunardon.juliana@hotmail.com

Introdução

A fibra dietética trás benefícios para a alimentação infantil assim como para a alimentação coletiva, pois aumenta o transito intestinal do bolo alimentar e mudança no potencial Hidrogeniônico do intestino grosso contribuindo com a produção de subprodutos com importante função fisiológica. Ainda possui o efeito protetor contra constipação crônica e aguda dentre outras doenças.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi analisar o conteúdo de fibras dos planos alimentares oferecidos em escolas infantis.

Metodologia

Estudo transversal realizado em seis escolas municipais de educação infantil do interior do estado do Rio Grande do Sul. A amostra escolhida foi por conveniência. Fizeram parte 67 crianças de ambos os sexos, com seis meses a dois anos de idade, sendo essa faixa etária escolhida ao fato de que neste período a alimentação complementar já deveria ter iniciado. Para realização do estudo foi elaborado um instrumento de pesquisa para o registro do plano alimentar diário, teor de fibra diário, resto dos pratos; tipo e horário das refeições; consistência da refeição (líquida, pastosa, branda). O consumo diário de fibras foi realizado pelo método de pesagem do prato servido, sendo observado as medidas caseiras dos alimentos ofertados. A referência de ingestão padrão de fibras utilizado no estudo foi de 14 gramas de fibra alimentar em 1000 quilocalorias, para cada plano alimentar e individualmente pela a idade da criança mais 5 gramas (DRI/RDA 2002). Os cálculos do teor de fibra diária por refeição foram feitos no programa CalcNut (2011). A estatística realizada pela análise de frequência simples e as análises comparativas fixando em 5% (< 0,05) o nível de significância para rejeição da hipótese nula. A coleta de dados foi realizada entre 29 de maio e 05 de junho de 2016. Foi enviado aos pais ou responsáveis um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi avaliado e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade de Santa Maria – Certificado de Apresentação para Apreciação Ética 56447016.3.0000.5346.

Resultados

Meninos (61,19%) mais do que meninas (38,81%) fizeram parte da amostra. A média da alimentação diária correspondeu a 70% da ingestão das crianças, composto por três refeições diárias (café da manhã, almoço e lanche da tarde). O café da manhã em todas as escolas não ofereceu fibra alimentar, pois é oferecido uma mamadeira de 180 mililitros de leite integral. A Escolas 1 foi a única que atingiu a referência de 14 gramas de fibras/diária (15,58 gramas) e a Escola 5 ofereceu menor quantidade de alimentos ricos em fibra (6,76 gramas) no cardápio. As Escolas 3, 2, 6 e 4 apresentaram 10,71 gramas, 9,95 gramas, 9,53 gramas, 7,53 gramas de fibras no cardápio, respectivamente. O almoço foi a refeição que contribui com maior quantidade de fibra, sendo a lentilha o alimento mais fibroso servido na Escola 2 correspondendo em média a 10,21 gramas (0,46), por criança (idade mais 5 gramas).

Conclusão

As escolas infantis estudadas ofereceram pouca quantidade de fibra no planejamento diário de refeição, sendo necessário observar a escolha de alimentos que compõe o cardápio para contemplar os benefícios da fibra alimentar.

Referências

Institute of Medicine. 2005. **Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids**. Washington, DC: The National Academies Press. Disponível em: <https://doi.org/10.17226/10490>. Acesso em: 15 maio 2016.

BERNAUD, Fernanda Sarmiento Rolla; RODRIGUES, Ticiano da Costa. Fibra alimentar: ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. **Arquivos brasileiros de endocrinologia & metabologia= Brazilian archives of endocrinology and metabolism**. Vol. 57, N. 6 (ago 2013), p. 397-405, 2013. Disponível em:

<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/101865/000907039.pdf?sequence=1>. Acesso em: 22 Jun. 2016.

Palavras-chave: Alimentação Infantil; Fibras; Plano Alimentar

TEOR DE SÓDIO EM PREPARAÇÕES DE ALIMENTOS: ANÁLISE ENTRE OS MÉTODOS FOTÔMETRO DE CHAMA E SALT DETECTOR

CLÁUDIA ANTÔNIA ALCÂNTARA AMARAL; PAULA YUMI SHIMOHIRA; BRUNO ELIAS PEREIRA NOGUEIRA DA GAMA; DENNYS ESPER CORREA CINTRA; MARCOS COELHO BISSOLI

¹ UFOP - Universidade Federal de Ouro Preto, ² UNIFAL/MG - Universidade Federal de Alfenas, ³ UNICAMP - Universidade Federal de Campinas
amaral.claudia@gmail.com

Introdução

A principal fonte de sódio na alimentação é o sal comum de cozinha, utilizado em preparações domiciliares e na indústria alimentícia, sendo um importante objeto de estudo uma vez que sua ingestão adequada implica diretamente na saúde dos indivíduos. O sal adicionado às preparações é um indicador de qualidade tanto nutricional quanto sensorial e conseqüentemente, a quantificação de sódio consumida é de grande importância para que o parâmetro qualidade seja atendido.

Objetivos

Analisar e comparar os métodos fotômetro de chama e salt detector na quantificação de sódio; identificar efeitos de diferentes alimentos sobre a quantificação de sódio e propor modelos preditivos para quantificação de sódio a partir da dosagem de NaCl em salt detector.

Metodologia

As preparações dos alimentos foram selecionadas a partir do Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009 (SOUZA et al., 2013) dos alimentos mais consumidos no Brasil, sendo o Arroz Simples, o Feijão Simples e a Carne Bovina Ensopada. O estudo foi realizado com base em 6 amostras, sendo três preparações com sal adicionado e três preparações sem sal adicionado. Todas as análises de quantificação foram realizadas em triplicata, totalizando assim, 18 análises no Fotômetro de Chama e 18 análises pelo salt detector. No presente estudo, o método fotômetro de chama, baseado em espectroscopia de emissão atômica por chama consistiu na determinação de minerais por via úmida (AOAC, 1990). E para a quantificação de sódio pelo salt detector, o aparelho foi higienizado, ligado, calibrado e a medição realizada conforme as instruções descritas no manual do aparelho. A análise de variância foi aplicada para caracterização do efeito das variáveis independentes – equipamento, alimento e preparação (adicionada ou não de sal) – sobre as variáveis dependentes. A hipótese nula de igualdade entre as medianas foi rejeitada quando $p < 0,05$, caracterizando diferenças significativas entre as estimativas em diferentes grupos (SAMPAIO, 1998).

Resultados

O equipamento fotômetro de chama apresentou valores significativamente mais altos para sódio do que o aparelho salt detector e o modo de preparo com sal adicionado também apresentou maiores valores para sódio bruto em relação às preparações sem o sal adicionado. Houve diferenças significativas entre os dois métodos utilizados para a quantificação do sódio, seja analisando o preparo, o alimento e equipamento. Um estimador de sódio a partir de mensuração de NaCl em salt detector considerou a medida do NaCl acusada pelo salt detector (no caso deste estudo, já previamente convertida para sódio pelo modelo químico determinístico). Assim, a Equação da leitura direta do NaCl realizada no salt detector pode ser construída, a saber: $Na (g) = 23,4183 + 573,8402 \times NaCl (g)$.

Conclusão

Ao relacionar as medidas de sódio obtidas pelos métodos de quantificação, conclui-se que o fotômetro de chama apresentou maiores teores de sódio comparado ao salt detector, os teores de sódio por alimento associado a equipamento e preparo indicam que tanto a adição de sal quanto o equipamento utilizado exercem efeito sobre a resposta de sódio (mensurado ou convertido) na análise por alimento; Os teores de Na no arroz e feijão foram maiores que os apresentados nas tabelas de composição tanto pelo método salt detector quanto pelo fotômetro de chama; o modelo preditivo proposto para quantificação de sódio a partir da dosagem de NaCl no salt detector mostrou-se eficaz para os alimentos pesquisados.

Referências

AOAC (Association of Official Analytical Chemists), Official methods of analysis, 15 ed, Gaithersburg: AOAC International, 1094 p., 1990.

SAMPAIO, I. B. M. Estatística aplicada à experimentação animal. Belo Horizonte: Fundação de Estudos e Pesquisa em Medicina Veterinária e Zootecnia - FEPMVZ, 1998.

SOUZA, A.; PEREIRA, R. A.; YOKOO, E. M. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. Revista Saúde Pública, 47 (Supl 1): 190S-199S, 2013.

Palavras-chave: Fotometria de chama; Medidor de sai; Sal de cozinha; Sódio

TEORES DE SÓDIO EM REFEIÇÕES COMERCIALIZADAS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE NO MUNICÍPIO DE SANTOS, SP.

GIULIA MÔNACO ERBETTA; CAROLINE FERRAZ VIEIRA; KÁTIA BIAZOTO; VERIDIANA VERA DE ROSSO; ANA MARIA DE SOUZA PINTO

¹ UNIFESP - Universidade Federal de São Paulo
anamaria.unifesp@gmail.com

Introdução

A alimentação dos brasileiros vem sofrendo grandes mudanças ao longo dos últimos anos, havendo um aumento pela busca de refeições fora de casa. Parte dessa procura por refeições fora do lar e do gasto com alimentação se dá em restaurantes self service, pois a comida por quilo é uma boa alternativa para servir à população uma refeição variada, de baixo custo e ainda com a oportunidade do consumidor compor o seu prato de acordo com a sua preferência.

Objetivos

Avaliar os teores de sódio nas refeições servidas por restaurantes self-service na cidade de Santos e avaliar a sua adequação segundo os parâmetros da Organização Mundial de Saúde e da recomendação do Programa de Alimentação do Trabalhador.

Metodologia

Trata-se de um estudo experimental e foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo–UNIFESP, número do parecer: 1376/2016. As amostras das refeições foram coletadas em restaurantes self service da cidade de Santos, no estado de São Paulo, entre os meses de maio e junho de 2017. Cada responsável por restaurante elencado no estudo assinou um Termo de Consentimento Livre Esclarecido. A coleta das amostras foi realizada pelas pesquisadoras que, depois de observar 10 clientes montarem seus pratos, montaram um prato que era composto pelas preparações quentes escolhidas pelos clientes observados. As refeições tomadas como amostras pesavam entre 300 a 500 gramas. Em seguida, as amostras foram transportadas para o laboratório de bromatologia da Universidade Federal de São Paulo–campus Baixada Santista, foram homogeneizadas e processadas em um processador de alimentos da marca Walita®. Em seguida, foi determinado o teor de umidade das amostras. O teor de sódio foi determinado por Espectrometria de Massas com Plasma Acoplado Indutivamente, após a digestão em microondas. O sódio foi detectado no comprimento de onda de 589,59 nm e quantificado através de curva de calibração externa com limite de detecção de 9,4 µg.L⁻¹. A avaliação da adequação quantidade de sódio foi feita a partir da recomendação de consumo diário de sódio pela Organização Mundial de Saúde, que é de 2 gramas por dia e também foi tomado como parâmetro a quantidade de sódio recomendada para uma refeição (almoço ou jantar) do Programa de Alimentação do Trabalhador que é de 720 a 960 mg de sódio.

Resultados

A maioria dos pratos analisados era composta por arroz, feijão, frango e verdura cozida ou refogada. Os teores de sódio encontrados nas amostras variaram de 1,0723 a 2,6423 gramas na refeição. Dois restaurantes (10%) ultrapassaram o valor total de sódio per capita a ser consumido em um dia de acordo com a Organização Mundial de Saúde e vinte restaurantes (100%) ultrapassaram o valor estimado de sódio para uma refeição, de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador, 960 mg. Foi possível perceber que dos 20 restaurantes apenas 7 (35%) utilizam fichas técnicas para o preparo de alimentos e 10 (50%) possuem nutricionistas. Foi observado que possuir fichas técnicas não garantiu um preparo adequado das refeições, como também a presença de nutricionista no restaurante, uma vez que não garantiu um preparo apropriado das refeições, no que se refere à quantidade de sódio.

Conclusão

Observou-se que nos restaurantes self-service analisados, a quantidade de sódio contida nas refeições está muito elevada. Uma maneira de garantir e facilitar um preparo de refeições seria a utilização de fichas técnicas, garantindo a padronização do preparo dos alimentos e indicando a quantidade correta de sal a ser utilizado em cada preparação.

Referências

AOAC: ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of aoac international. 17th ed., AOAC International, Arlington, 2000.
Brasil. Ministério do Trabalho e Emprego. Ministério da Fazenda. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial nº 05, de

30 de novembro de 1999. Baixa instruções sobre a execução do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Diário Oficial da União. Brasília, 1999.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva, World Health Organization (WHO), 2012.

Palavras-chave: alimentação coletiva; sódio; refeições

TESTE DE ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE DIFERENTES LEITES VEGETAIS

LETÍCIA JOSYANE FERREIRA SOARES; CÍNTIA DIAS DA SILVA; TATIANE APARECIDA AMANCIO VERSIANI;
LUANA LEMOS LEÃO; JOUSIANE ALVES MARTINS; PAULA KAROLINE SOARES FARIAS

¹ FASI - Faculdade de Saúde Ibituruna
leticiasoares.nutricionista@yahoo.com.br

Introdução

Diante dos novos quadros de intolerâncias e restrições alimentares, a indústria busca por alternativas de alimentos, que visem à produção de bebidas à base de extratos vegetais (soja, arroz, milho, castanha, etc.), estes chamados também de “leites vegetais”. Essas bebidas são utilizadas como substitutos em casos de alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose.

Objetivos

Avaliar a intenção de compra e aceitabilidade de diferentes tipos de leite vegetal.

Metodologia

O estudo apresenta caráter quantitativo, transversal e descritivo. Os leites vegetais foram adquiridos comercialmente nos sabores de amêndoa, arroz, aveia, coco e soja. A amostra foi composta por 381 participantes de ambos os sexos, com faixa etária entre 20 a 59 anos, da cidade de Várzea da Palma – MG, localizada no Norte de Minas Gerais. Para a obtenção dos resultados aplicaram-se questionários socioeconômico, de adesão e compra do leite vegetal, escala hedônica, intenção de compra, além de avaliar o diagnóstico nutricional da população atendida. Foi realizada a análise do rótulo dos produtos adquiridos. Essa amostra foi composta por moradores que aceitaram em participar da pesquisa, conforme assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A pesquisa foi realizada após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Associação Educativa do Brasil – SOEBRAS, em respeito à Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde que regulamenta a realização de Pesquisas com seres humanos, com o parecer nº 2.216.429.

Resultados

Verifica-se que 26,5% dos entrevistados consomem os leites vegetais com foco na saúde e incluem os mesmos na dieta, enquanto que 19,1% dos entrevistados consomem por alguma razão de saúde. Quando avaliado a frequência do consumo, observa-se que 34,3% dos entrevistados não consomem, mas tem interesse, e 20,1% consomem com uma frequência maior na semana. O teste de aceitabilidade dos leites vegetais nos sabores de amêndoa, arroz, coco e soja, observa-se que o leite de soja apresentou a maior aceitação com 28,5% de “gostei moderadamente”, seguido do leite de aveia com 21,5%, para o sexo feminino. O leite de coco e de amêndoa foram avaliados com menor aceitação com 42% e 36,8%, respectivamente. Quando analisado a rotulagem dos leites vegetais adquiridos comercialmente, verifica-se que o de soja e o de amêndoa apresentam valor calórico maior, sendo 59 e 55,2 kcal respectivamente, a cada 200 mL. A quantidade de fibras é significativa nos leites de arroz (5,6g) e aveia (5,5g).

Conclusão

O sabor dos leites vegetais ainda é dos fatores da baixa adesão, e as indústrias investem de maneira maciça em tecnologias para acompanhar essa nova parcela da população que necessita ou busca deste tipo de produto.

Referências

BARBOSA, C. R.; ANDREAZZI, M. A. Intolerância à Lactose e suas consequências no metabolismo do cálcio. Revista Saúde e Pesquisa, v. 4, n. 1, p. 81-86, 2011.

MATTAR, R.; MAZO, D. F. C. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. Revista da Associação Médica Brasileira, v. 56, n. 2, p. 230-236, 2010.

MUNIZ, L. C.; MADRUGA, S. W.; ARAÚJO, C. L. Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no sul do Brasil: um estudo de base populacional. Ciência e Saúde Coletiva, v. 18, n. 12, p. 3515-3522, 2013.

Palavras-chave: Hipersensibilidade a leite; Proteínas do leite; Substitutos do leite

TESTE DE ENVIO ADALTECH

HERLON TESTE TESTE

¹ UNIADT - Universidade Adaltech

herlon@adaltech.com.br

Introdução

Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Objetivos

ObjetivosIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Metodologia

MetodologiaIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Resultados

ResultadosIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Conclusão

ConclusãoIntrodução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Referências

Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio Introdução para teste de envio

Palavras-chave: NUTRI; ENDO; SAÚDE; HIPERCALORIA; VASCULAR

TIPOS E QUALIDADE NUTRICIONAL DAS BEBIDAS COMERCIALIZADAS EM LANCHONETES DE UMA UNIVERSIDADE DO SUL DO BRASIL: COMPARAÇÃO ENTRE AUDITÓRIAS DE 2013 E 2017

PAOLA RUBIE GEWEHR CARGNIN; ISADORA DOS SANTOS PULZ; KARINE ANDREA ALBIERO; NANJI DE WERGENES; MARCELA BORO VEIROS

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
paola.cargnin@gmail.com

Introdução

O ingresso do jovem na universidade é considerado um momento crítico, marcado por mudanças no estilo de vida, hábitos de estudo, estresse e limitação de tempo e de recursos financeiros. Esses fatores são considerados importantes gatilhos para o consumo alimentar desequilibrado nutricionalmente. Além disso, a disponibilidade e o tipo de alimentos e bebidas no ambiente universitário podem influenciar o padrão de consumo alimentar dos estudantes. Há estudos mostrando que no Brasil os sucos artificiais e refrigerantes são as bebidas mais consumidas fora de casa, e essas estão frequentemente disponíveis na universidade. Portanto, avaliar a qualidade nutricional das bebidas comercializadas torna-se primordial, pois sua disponibilidade e variedade podem ser obstáculos para a adesão de alimentação adequada e saudável entre os universitários.

Objetivos

Verificar os tipos e a qualidade nutricional das bebidas disponíveis nas lanchonetes de uma universidade pública no sul do Brasil, comparando dados coletados nas auditorias de 2013 e 2017.

Metodologia

A coleta de dados foi realizada em 14 lanchonetes situadas no Campus sede da universidade nos meses de outubro de 2013 e setembro de 2017, por meio de um formulário de análise de produtos que permite mapear a qualidade nutricional desses itens, desenvolvido e testado em estudos prévios. As bebidas comercializadas nas lanchonetes foram analisadas pelo tamanho da porção e tipos (industrializadas e preparadas nos locais, com ou sem adição de açúcar). A qualidade nutricional das bebidas foi classificada segundo critérios da literatura científica. O estudo obteve aprovação pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Santa Catarina (no. 438.564/2013; 100204/2017). Os dados foram duplamente digitados no *Microsoft Excel*® 2013 e analisados por meio da estatística descritiva no programa estatístico *Stata*® - versão 11.0.

Resultados

Dentre as bebidas com melhor qualidade nutricional, a água mineral com e sem gás estavam disponíveis em todas as lanchonetes. Os cafés sem adição de açúcar eram comercializados por 85% e 93% dos locais, em 2013 e 2017, respectivamente, com uma variação de sete diferentes opções de tamanhos (de 50 a 300 ml). A disponibilidade do suco natural de frutas reduziu de 100% das lanchonetes, em 2013, para 64%, em 2017. Quanto às bebidas industrializadas, a comercialização de refrigerantes aumentou de 92% dos locais em 2013, para 100% em 2017, disponíveis em variados tamanhos (de 200 ml a 2 litros). De uma maneira geral, a variedade de tipos de bebidas industrializadas aumentou de 13 para 17 opções nesses quatro anos.

Conclusão

Esse estudo demonstrou aumento da variedade de bebidas industrializadas de baixa qualidade nutricional nas lanchonetes e redução na disponibilidade de sucos naturais de frutas no ambiente analisado. Sugere-se a realização de estudos complementares que analisem o teor de açúcar e o grau de processamento das bebidas analisadas, bem como, o consumo dessas bebidas no ambiente universitário, com intuito de caracterizar esses ambientes e motivar esforços que ampliem a disponibilidade de bebidas de melhor qualidade nutricional e possam ser realizadas campanhas educativas para reduzir o consumo de bebidas açucaradas.

Referências

BEZERRA, I.N.; JUNIOR, E.V.; PEREIRA, R.A.; SICHIERI, R. Away-from-home eating: nutritional status and dietary intake among Brazilian adults. **Public Health Nutrition**, n.9, p.1-7, jun. 2014.

HARVARD UNIVERSITY. **Healthy Eating**: A guide to the new nutrition. Boston: Harvard Health Publications, 2011.

TAM, R. et al. University students' on-campus food purchasing behaviors, preferences, and opinions on food availability. **Nutrition**, v.37, p.7–13, 2017.

U.S. DEPART. OF AGRICULT. AND U.S. DEPART. OF HEALTH AND HUMAN SERVI. **Guidelines for Americans, 2010**. 7ª edição. Washington: U.S. Government Printing Office, 2010.

VEIROS, M.B.; BASQUEROTO, E.P.; MELO, J.N.M.; PULZ, I.S.; MARTINELLI, S.S.; BERNARDO, G.L.; MARTINS, P.A. Nutritional quality of beverages in the snack bar in a public University in Southern Brazil. In: **8th International Conference on Culinary Arts and Sciences Global, National and Local Perspectives**, 2013, Portugal. (Paper/pôster), 2013.

Palavras-chave: bebidas; estudantes; lanchonetes; qualidade nutricional; universidades

TRANSIÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE CINCO ANOS DE IDADE ENTRE OS ANOS DE 2008 A 2016

GLEYCIANE AZEVEDO PEREIRA; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; ALLINIE BIANKA DE SOUSA VIEIRA; ANA MARIA CONCEIÇÃO LIMA; LUANA LOPES PADILHA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS

¹ FACSAOLUIS - Faculdade Estácio, ² UFMA - Universidade Federal do Maranhão
liliancavalcante03@gmail.com

Introdução

A transição nutricional caracteriza-se pela mudança de perfil do estado da desnutrição para a obesidade. Esse processo é caracterizado pela inversão no padrão alimentar das famílias, que passaram a consumir mais alimentos fontes de gorduras e açúcares como doces e bebidas açucaradas e diminuir a ingestão de cereais integrais, hortaliças e frutas. Isto tem contribuído de forma negativa com a manutenção da vida saudável, inclusive na infância.

Objetivos

Analisar a evolução do estado nutricional em crianças brasileiras menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, com crianças menores de cinco anos de idade acompanhadas pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional no Brasil entre os anos de 2008 a 2016. A amostra corresponde a dados secundários e foram selecionados dados acerca das informações antropométricas das crianças, utilizando como critério de classificação o indicador índice de massa corporal/idade. Foram selecionadas crianças de ambos os sexos, de todas as escolaridades, todas as raças/cores de pele, de todas as regiões de saúde e todos os povos e comunidades do Brasil. Como se tratou de dados secundários de acesso público, não houve aplicação de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, nem aprovação por Comitê de Ética em Pesquisa.

Resultados

Foram avaliadas 2.011.279 a 4.731.662 crianças, dependendo do ano, dentro da faixa etária considerada. O índice de massa corporal/idade, entre os anos de 2008 a 2010 em média 7,8% das crianças apresentavam magreza/ magreza acentuada; 58,3% eutrofia e 33,9% para risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Nos anos de 2011 a 2013, a prevalência de 7,3% de magreza/ magreza acentuada; 58,2% de eutrofia e 34,5% de risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Nos anos de 2014 a 2016, apresentou 6,4% magreza/magreza acentuada; 58,5% de eutrofia e 35,2% de risco de sobrepeso/sobrepeso/obesidade. Já os níveis de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade se mantiveram estáveis entre os anos de 2008 a 2013, apresentando discreto aumento de aproximadamente 2% entre os anos de 2014 a 2016. A classificação de obesidade, quando comparado em relação ao sexo, observou-se que entre as meninas teve aumento de aproximadamente 3%, nos anos de 2014 a 2016.

Conclusão

Conclui-se que o Brasil apresentou movimentações discretas do estado nutricional dessas crianças quando comparado todos os anos analisados. O índice de massa corporal utilizado nesse estudo é considerado a ferramenta mais utilizada em estudos populacionais para diagnóstico de excesso de gordura corporal. Como se trata de dados populacionais pontua-se que existem diferenças regionais nessa distribuição. As taxas de sobrepeso e obesidade no país são consideradas elevadas e merece uma atenção especial para a mobilização dos órgãos competentes para a determinação de prioridades para a definição de estratégias para a promoção da alimentação saudável. A implementação de Programas de governo como Bolsa Família, são apontados na literatura como fundamentais para essa estabilidade do processo de transição nutricional, na medida em que melhorou o acesso a alimentação. Além disso, o consumo de alimentos ultraprocessados pode ser responsável pela manutenção dos níveis de sobrepeso/obesidade que está associado a uma alta incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares e merece atenção especial.

Referências

DE SOUZA, E.B. Transição nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA, v. 5, n. 13, p. 49-53, ago. 2017.

GOLDANI, M.Z.et al. O impacto da transição demográfico-epidemiológica na saúde da criança e do adolescente do Brasil. Revista HCPA. Porto Alegre. Vol. 32, n. 1 (jan./mar. 2012), p. 49-57, jan/mar. 2012.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Brasil, 2017. Disponível em: . Acesso em 13 de out. 2017.

SPERANDIO, N.et al. Impacto do Programa Bolsa Família no consumo de alimentos: estudo comparativo das regiões Sudeste e Nordeste do Brasil. Ciênc. saúde coletiva, v. 22, n. 6, p. 1771-1780, jun. 2017.

Palavras-chave: estado nutricional; consumo alimentar; antropometria; saúde pública

TREINAMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS EM MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UNIDADE HOSPITALAR DE ALTO RISCO EM ARACAJU-SE

CIBELLE FERREIRA DOS SANTOS; ANAXÁGORA CONCEIÇÃO SOUZA; GISLAINE BARBOSA BEZERRA; IZABELA MARIA MONTEZANO DE CARVALHO

¹ UFS - Universidade Federal de Sergipe , ² MNSL - Maternidade Nossa Senhora de Lourdes
i.montezano.c@gmail.com

Introdução

A segurança alimentar deve ser o principal foco para manipuladores de alimentos e gestores em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), uma vez que a sua garantia implica na prevenção de problemas de saúde devido à ocorrência dos surtos alimentares. Assim, a implementação efetiva do Manual de Boas Práticas (MBP), dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e de planos de ação para capacitação técnico-teórica de manipuladores são fundamentais para a produção de alimentos seguros, uma vez que eles são os principais responsáveis por contaminação dos alimentos, sendo identificados como principal fator causal (30%) para incidência de surtos (PITTELKOW; BITELLO, 2014; MEDEIROS et al., 2011; SOUZA et al., 2009). Cabe ressaltar que, no Brasil, entre 2007-2016, 3,7% das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) foram desencadeadas em hospitais. Em função da necessidade de fortalecer a Segurança Alimentar em comensais hospitalizados, é imprescindível se pensar em planos de ação para capacitação técnica-teórica dos manipuladores de alimentos.

Objetivos

Avaliar a mudança de comportamento após treinamento sobre higienização de mãos em manipuladores de alimentos em uma UAN localizada em Unidade Hospitalar de alto risco na cidade de Aracaju/SE.

Metodologia

O treinamento para higienização das mãos foi realizado por meio de 3 metodologias: palestra (audiovisual), jogo interativo e dinâmica em grupo. Para participar, os voluntários deveriam ser funcionários ocupando os seguintes cargos na UAN: técnico em nutrição, cozinheiro, patisserie, copeiro e auxiliar de serviços gerais (ASG); estarem presentes e participarem dos treinamentos e aceitarem participar do estudo por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os funcionários que não atenderam a estes critérios de inclusão, foram excluídos da pesquisa. Após o treinamento, os funcionários treinados e não treinados foram monitorados durante um dia de trabalho (12 horas).

Resultados

O treinamento ocorreu com 20 funcionários, e 11 que não receberam treinamento também foram monitorados. Em relação à higienização das mãos, foi observada maior quantidade de higienização para os funcionários que participaram do treinamento (61 ocorrências de lavagem de mãos) em relação aos não treinados (37 ocorrências de lavagem de mãos). Cabe ressaltar que a avaliação aconteceu considerando as mesmas categorias profissionais treinadas e não treinadas. Além disso, a maioria dos funcionários treinados passou mais de 30 segundos no processo de higienização das mãos.

Conclusão

Os resultados observados permitem concluir que capacitação da higienização das mãos com funcionários manipuladores de alimentos pode contribuir para melhorar a higiene e reduzir possíveis riscos de surtos alimentares.

Referências

- MEDEIROS, C.O.; CAVALLI, S.B.; PROENÇA, R.P.C. Human resources administration processes in commercial restaurants and food safety: The actions of administrators. *International Journal of Hospitality Management* , v. 31, p: 667–674, 2012.
- SOUZA, C.H.; SATHLER, J. JORGE, M.N.; HORST, R.F.M.L. Avaliação Das Condições Higiênico Sanitárias Em Uma Unidade De Alimentação E Nutrição Hoteleira, Na Cidade De Timóteo-Mg. *NUTRIR GERAIS – Revista Digital de Nutrição*. Ipatinga, v. 3, n. 4, p. 312-329, fev./jul. 2009.
- PITTELKOW, A; BITELLO, A.R. A higienização da manipuladores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). *Revista Destaques Acadêmicos*, v. 6, n. 3, 2014.

Palavras-chave: segurança alimentar; boas práticas; doenças de origem alimentar

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAIS UNIVERSITÁRIOS BRASILEIROS: UM LUGAR DE MULHERES?

SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; SUELEM TORRES DE FREITAS; RITA DE CÁSSIA COELHO DE ALMEIDA AKUTSU

¹ UFPI - Universidade Federal do Piauí, ² UFPA - Universidade Federal do Pará, ³ UNB - Universidade de Brasília
csantiago.suely@gmail.com

Introdução

Vincula-se o papel da mulher, no mercado de trabalho, aos atos de cuidar e servir, a exemplo de profissões que planejam e produzem refeições para coletividades. Quanto ao profissional nutricionista, questiona-se sobre os atributos profissionais reservados a este em sua gênese, na tentativa de elucidar como se constituiu historicamente a hegemonia do feminino na profissão (ANDRADE; LIMA, 2003; SOUZA et al. 2016). Em hospitais, tem-se referido que a distribuição de dietas realizada por mulheres é fator positivo para evitar constrangimentos junto ao público feminino hospitalizado (AGUIAR; VALENTE; FONSECA, 2010). Estudos têm demonstrado maioria expressiva do sexo feminino na área de alimentação coletiva, sendo o sexo masculino prevalente em nichos específicos, a exemplo do cargo de despenseiro nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Destaca-se que há poucas descrições do perfil de trabalhadores da área de alimentação coletiva em hospitais de ensino.

Objetivos

Analisar a distribuição de nutricionistas e trabalhadores operacionais de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários brasileiros, considerando sexo, cargos e as diferentes regiões geográficas.

Metodologia

Trata-se de estudo quantitativo, transversal e exploratório. A amostra foi composta por nutricionistas (n=145) e trabalhadores operacionais (n=755) de Unidades de Alimentação e Nutrição de hospitais universitários (n=18), distribuídos nas cinco regiões brasileiras. Para as análises, as regiões geográficas foram agrupadas em Centro-Oeste/Nordeste/Norte e Sudeste/Sul. Foi utilizado um questionário sociodemográfico aplicado *in loco*, nos intervalos da jornada de trabalho. Houve aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Brasília, sob número de parecer 772.388. Os participantes assinaram duas vias do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Resultados

O quadro de pessoal da UAN (n=900) foi de maioria feminina (84,1%), sendo a seguinte distribuição dos nutricionistas mulheres, por área de atuação: 96,7% clínicos (n=92), 93,8% de Produção (n=32), 100% dos que declararam ocupar mais de um cargo (n=14) e 100% dos que referiram assumir o cargo de administrador (n=7). 60% dos nutricionistas do sexo masculino (n=5) estavam na clínica. A distribuição do sexo feminino por área de atuação foi uniforme, nos dois grupos de regiões (Centro-Oeste/Nordeste/Norte e Sudeste/Sul), seja para o grupo de nutricionistas clínicos (p=0,560), seja para o grupo de nutricionistas da Produção/Administradores/Ocupantes de Mais de um Cargo (p=1,000). Quanto aos trabalhadores operacionais, 81,7% eram do sexo feminino (n=617), sendo a seguinte distribuição encontrada para as mulheres: 79,9% dos cozinheiros (n=134), 93,1% dos copeiros (n=335), 68,1% de ocupantes de outros cargos (n=276) e 100% dos ocupantes de mais de um cargo (n=10). 63,7% dos operacionais do sexo masculino ocupavam cargos de serviços gerais ou despenseiros, agrupados como outros cargos (n=88). Considerando os trabalhadores operacionais do sexo masculino, foram encontrados mais cozinheiros (n=18), copeiros (n=19) e ocupantes de outros cargos (n=70) no grupo das regiões Centro-Oeste/Nordeste/Norte (p=0,017, p=0,006 e p<0,001, respectivamente).

Conclusão

A partir dos resultados desse estudo, pode-se concluir que as Unidades de Alimentação e Nutrição constituem campo de trabalho ocupado majoritariamente pelo sexo feminino. Além disso, constata-se a presença expressiva deste em todos os cargos avaliados nas diferentes regiões.

Referências

- AGUIAR, O. B.; VALENTE, J. G.; FONSECA, M. J. M. Descrição sociodemográfica, laboral e de saúde dos trabalhadores do setor de serviços de alimentação dos restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro. **Revista de Nutrição**, v. 23, n.6, p. 969-982, nov./dez., 2010.
- ANDRADE, L.P.; LIMA, E.S. A formação e a prática do nutricionista: o gênero nas entrelinhas. **Nutrire**, v. 26, p. 109-126,

dez., 2003.

SOUZA, L. K. C. S.; CAMPOS, F. M.; KRAEMER, F. B.; MACHADO, P. A. N.; CARVALHO, M. C. V. S.; PRADO, S. D. Gênero e formação profissional: considerações acerca do papel feminino na construção da carreira de Nutricionista. **Demetra**, v. 11, n.3, p. 773-788, 2016.

Palavras-chave: Dados demográficos; Nutricionistas; Serviços de Alimentação

USANDO A ARQUITETURA DE ESCOLHA (NUDGE) PARA ESTIMULAR O CONSUMO DE VEGETAIS

VANESSA MELLO RODRIGUES; ANTONIO ÀNGEL; HEATHER HARTWELL

¹ NUPPRE/UFSC - Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da Universidade Federal de Santa Catarina, ² BU - Department of Tourism and Hospitality of Bournemouth University, ³ TIDES/ULPGC - Instituto de Turismo Sustentável e Desenvolvimento Econômico da Universidade Las Palmas de Gran Canaria
v.mellorodrigues@yahoo.com.br

Introdução

A Teoria do Processo Dual define que as escolhas são baseadas em dois sistemas: um Automático/Heurístico (inconsciente) que requer pouca tomada de decisão, e um Reflexivo/Sistemático (racional), no qual as opções são cuidadosamente consideradas (CHAIKEN; TROPE, 1999). A arquitetura de escolha (nudge) utiliza os conhecimentos dessa Teoria para influenciar positivamente as decisões dos indivíduos mantendo a liberdade de escolha (THALER; SUNSTEIN, 2008). Na alimentação coletiva, o nudge pode ser utilizado para promover escolhas alimentares mais saudáveis. Porém, essa abordagem ainda é pouco explorada (BROERS et al., 2017; BUCHER et al., 2016; KONGSBAK et al., 2016).

Objetivos

Esse estudo testou o efeito do nudge para estimular o consumo de um prato à base de vegetais em um restaurante do tipo bufê.

Metodologia

A pesquisa foi realizada em setembro de 2017, em um restaurante do tipo bufê, durante os três dias de uma conferência em Bournemouth, Inglaterra. Foram contabilizadas as escolhas individuais dos participantes para cada um dos três pratos principais oferecidos no almoço: dois à base de carnes (bovina e pescado) e um à base de vegetais. No dia 1 todas as preparações foram ofertadas sem o uso de nudge (controle). No dia 2 a opção vegetariana foi destacada como o “prato do dia” (nudge único). No dia 3 a opção vegetariana foi destacada como o “prato do dia” e posicionada como primeiro item do bufê (nudges combinados). Dados sobre o sexo dos participantes também foram coletados. Os dados foram analisados no Stata/SE 14.0 (Stata Corp, Texas), com níveis de significância $p < 0,05$. O teste Qui-quadrado de Pearson foi utilizado para comparar o número de pratos vegetarianos escolhidos por dia, no total e por sexo. As escolhas foram confrontadas entre os três dias; dias 1 e 2; dias 1 e 3; e dias 2 e 3. Todos os participantes foram informados por escrito que dados de um estudo estariam sendo coletados durante o horário do almoço e esclarecidos sobre o objetivo do estudo ao final da conferência. O protocolo do estudo foi aprovado pelo comitê de ética da Bournemouth University.

Resultados

Foram observadas escolhas de 275 indivíduos (dia 1, $n=58$; dia 2, $n=122$; dia 3, $n=95$). No total, o percentual de pessoas que incluíram o prato vegetariano nas suas escolhas aumentou gradativamente durante os três dias: 56,9%; 72,1%; e 74,7% ($p=0,049$). Não foram encontradas diferenças significativas na análise por sexo. A comparação entre os dias 1 e 2 revelou aumento de 126,7% na escolha do prato vegetariano ($p=0,024$). A mesma comparação entre os dias 1 e 3 resultou em aumento de 131,3% pela opção à base de vegetais ($p=0,015$). Não foram encontradas diferenças entre o uso do nudge isolado e dos nudges combinados para a escolha do prato vegetariano. Entre as mulheres, houve aumento na escolha do prato vegetariano para o uso do nudge isolado quando comparado ao controle ($p=0,043$). O mesmo ocorreu para os homens, porém quando foram utilizados nudges combinados ($p=0,025$).

Conclusão

O estudo indica que a arquitetura de escolha pode ser uma boa estratégia para estimular o consumo de vegetais em restaurantes do tipo bufê. Entretanto, o uso de um nudge isolado foi efetivo apenas para mulheres. Os homens somente aumentaram a escolha do prato vegetariano após o uso dos nudges combinados. Assim, sugere-se o uso de mais de um nudge em intervenções para promoção do consumo de vegetais, visando abranger o maior número possível de comensais.

Referências

BROERS, V. J. V.; DE BREUCKER, C.; VAN DEN BROUCKE, S.; LUMINET, O. A systematic review and meta-analysis

of the effectiveness of nudging to increase fruit and vegetable choice. *European Journal of Public Health*, v. 27, n. 5, p. 912-920, 2017.

BUCHER, T.; COLLINS, C.; ROLLO, M. E.; MCCAFFREY, T. A.; DE VLIENER, N.; VAN DER BEND, D; TRUBY, H.; PEREZ-CUETO, F. J. A. Nudging consumers towards healthier choices: a systematic review of positional influences on food choice. *British Journal of Nutrition*, v. 115, n. 12, p. 2252–2263, 2016.

CHAIKEN, S.; TROPE, Y. *Dual-Process Theories in Social Psychology*. London: The Guilford Press, 1999.

KONGSBAK, I.; SKOV, L. R.; NIELSEN, B. K.; AHLMANN, F. K.; SCHALDEMOSE, H.; ATKINSON, L.; WICHMANN, M.; PÉREZ-CUETO, F. J. A. Increasing fruit and vegetable intake among male university students in an ad libitum buffet setting: a choice architectural nudge intervention. *Food Quality and Preference*, v. 49, p. 183-18, 2016.

THALER, R.H.; SUNSTEIN, C. R. *Nudge: improving decisions about health, wealth, and happiness*. New Haven: Yale University Press, 2008.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL; ESCOLHA ALIMENTAR; RESTAURANTE; VEGETAIS

USO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS POR CONSUMIDORES: UM ESTUDO PILOTO

LISANE MORENO LORENA DE SOUSA; FERNANDA FURTADO; ESTHER HEYDE SELKE COSTA; LIZABEL MEDEIROS; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS

¹ UFPR - Universidade Federal do Paraná

caroline.opolski@gmail.com

Introdução

Com a alta incidência de doenças crônicas na população, que em sua grande maioria são decorrentes de maus hábitos alimentares, a rotulagem dos produtos vem em auxílio dos consumidores para trazer mais informações sobre aquilo que irão comprar e consumir, podendo auxiliar em escolhas alimentares adequadas e saudáveis (DRICHOUTIS et al., 2007; CHOPERA; CHAGWENA; MUSHONGA, 2014). Porém, a disponibilização das informações nos rótulos não garante que o consumidor irá fazer o uso desta, sendo que estudos sobre esta prática é de suma importância para delinear ações efetivas para a população, assim como podem auxiliar em estratégias e políticas de saúde nos países.

Objetivos

Identificar o uso da rotulagem nutricional de produtos alimentícios por consumidores adultos, por meio de um estudo piloto.

Metodologia

Pesquisa transversal de caráter descritiva, realizada no município de Curitiba, Paraná, em uma instituição de ensino superior pública, no mês de outubro de 2017, com indivíduos adultos, de ambos os sexos, que realizavam compras de produtos alimentícios. A coleta de dados foi realizada utilizando um questionário estruturado (COSTA, 2017), por meio de entrevista *face to face* ou pelo autopreenchimento do instrumento. Foram identificados os dados socioeconômicos dos participantes e informações sobre o uso da rotulagem nutricional de produtos alimentícios. A seleção da amostra foi por conveniência, sendo que, todos os participantes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram analisados por meio de análise descritiva simples e a pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal do Paraná (n° 1294619).

Resultados

Participaram do estudo 37 pessoas, com idade média de 25 ± 7 anos, sendo que, 73,0% (n=27) era do sexo feminino e 75,7% (n=28) relataram que não tinham problemas de saúde. Dentre os consumidores 51,4% (n=19) utilizavam as informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos somente as vezes, 24,3% (n=9) raramente e 21,6% (n=8) sempre. Quando questionados sobre a motivação para utilizarem a rotulagem nutricional, 65,0% (n=26) das pessoas citaram que gostavam de saber o que estavam comprando e consumindo, para cuidar da saúde, enquanto que 22,5% (n=9) tinham dúvidas sobre a composição do produto. Ainda, para 48,6% (n=18) as informações nutricionais mais importantes para realizar a escolha do produto era a lista de ingredientes, seguida das informações sobre as calorias (21,6%; n=8). Quando indagados sobre o uso das alegações nutricionais no momento da compra, 59,5% (n=22) utilizavam a alegação "Sem gordura trans", 40,5% (n=15) "Rico/Fonte em fibras" e 24,3% (n=9) "Fonte de vitaminas e minerais". Por fim, os tipos de alimentos em que as pessoas mais utilizavam a rotulagem nutricional eram: leites, queijos e iogurtes (48,6%, n=18), pães e torradas (40,5%, n=15), bolachas recheadas e salgadinhos (35,1%, n=13), enlatados e embutidos (32,4%, n=12) e produtos diet e light (32,4%, n=12).

Conclusão

Para a maioria dos participantes o uso frequente da rotulagem nutricional não era uma prática comum. Porém, quando esta é realizada a lista de ingredientes e as alegações nutricionais têm grande importância. Destaca a necessidade de maior compreensão sobre as limitações dos consumidores no uso destas informações. Por fim, observou-se que o instrumento de pesquisa utilizado no estudo era conciso e de fácil compreensão, sendo que este poderá ser utilizado em futuras pesquisas.

Referências

CHOPERA, P; CHAGWENA, DT, MUSHONGA, NG. Food label reading and understanding in parts of rural and urban Zimbabwe. *African Health Sciences*, v. 14, n. 3, p. 576-584. 2014.
COSTA, E. H. S. Revisão sistemática sobre o uso de informações nutricionais por consumidores. Curitiba: UFPR, 2017.

23p. (Relatório de Iniciação Científica -Programa de Iniciação Científica Voluntária, Edital 2016).

DRICHOUTIS, AC et al. A theoretical and empirical investigation of nutritional label use. *European Journal of Health Economics*, v. 9, n. 3, p. 293-304. 2008.

Palavras-chave: Rotulagem de alimentos; Comportamento do consumidor; Informação nutricional

USO DE AÇÚCARES DE ADIÇÃO CONCOMITANTE AO DE EDULCORANTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

LUIZA DOS SANTOS FIGUEIREDO; TAILANE SCAPIN; ANA CAROLINA FERNANDES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

¹ UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina, ² NUPPRE - Núcleo de Estudos de Nutrição em Produção de Refeições

tailane.ntr@gmail.com

Introdução

Considerando a recomendação da Organização Mundial da Saúde de limitação no consumo dos açúcares de adição¹, autores levantam a possibilidade de estar havendo substituição parcial ou total de açúcares por edulcorantes nos alimentos industrializados². Porém, há evidências que essa substituição não traz benefícios à saúde³. No Brasil, não foram identificados estudos que avaliaram a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados.

Objetivos

Investigar a presença concomitante de açúcares de adição e de edulcorantes em alimentos industrializados disponíveis para venda em um supermercado de grande porte de Florianópolis, Santa Catarina.

Metodologia

Estudo transversal do tipo censo, onde foram coletadas informações de todos os rótulos dos alimentos industrializados regidos pela Resolução RDC nº 360/2003 disponíveis para venda em um supermercado de Florianópolis, pertencente a uma das dez maiores redes de supermercados do Brasil. Coletou-se informações de identificação do alimento (marca, sabor, tipo), bem como fotografia das listas de ingredientes, posteriormente transcritas verbatim. Os alimentos foram classificados segundo grupo da RDC nº 359/2003 e as listas de ingredientes analisadas para verificar a presença de edulcorantes e de açúcares de adição. Os dados obtidos foram organizados e analisados por meio de estatística descritiva, em valores absolutos e percentuais.

Resultados

Foram analisados 4539 rótulos de alimentos industrializados, dos quais 12% continham açúcares de adição e edulcorantes. Dos alimentos que apresentavam edulcorantes, 90% também continham açúcares de adição em sua composição, sendo que em 91% deles os açúcares estavam entre os três primeiros ingredientes, ou seja, embora contendo edulcorantes, os açúcares continuavam entre os ingredientes presentes em maiores quantidades. Os grupos com as maiores proporções de alimentos contendo concomitantemente açúcares e edulcorantes foram: VII - Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (22%), IV - Leite e derivados (11%), I - Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos (11%) e III - Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (8%). Em alguns tipos de alimentos, todos os que continham edulcorantes também continham açúcares, como no caso dos sucos artificiais, barras de cereais e sorvetes.

Conclusão

Observou-se que a maioria dos alimentos contendo edulcorantes também continham açúcares de adição. Desta forma, supõe-se que a utilização dos edulcorantes possa ser uma estratégia para redução da quantidade de açúcares utilizados nos alimentos, possibilitando a redução das calorias dos alimentos ou para redução do peso total dos alimentos. No entanto, questiona-se essa substituição, pois os açúcares de adição continuam entre os principais ingredientes da maioria dos alimentos contendo edulcorantes, além de que ambos podem apresentar efeitos indesejáveis do ponto de vista de saúde.

Referências

1WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: 2015.

2GOLDFEIN, K. R.; SLAVIN, J. L. Why sugar is added to food: food science. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, v. 14, n. 5, p. 644-656, 2015.

3SWITHERS, S. E. Artificial sweeteners produce the counterintuitive effect of inducing metabolic derangements. Trends

in Endocrinology & Metabolism, v. 24, n. 9, p. 431-441, 2015.

Palavras-chave: Açúcares livres; Adoçantes; Rotulagem de alimentos; Lista de ingredientes; Informação nutricional

USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

REBECA GALHARDO TIBURCIO; DANIEL INÁCIO PEIXOTO DOMINGUES DE AZEVEDO; BRUNA LAIZA SILVA MARINHO; MIRELLA LIMA BINOTI

¹ UFJF - Universidade Federal de Juiz de Fora
nutricao21@hotmail.com

Introdução

A produção de refeições nas Unidades de Alimentação e Nutrição, geralmente, ocorre em um ritmo muito acelerado e intenso, pois a maioria dos trabalhadores realiza um número de tarefas diferentes, muitas vezes em condições desfavoráveis (DOURADO; LIMA, 2011). Durante os processos produtivos, evitar a ocorrência de não-conformidades, também está diretamente ligada à qualidade de produção. E para garantir a qualidade no ambiente no trabalho, deve-se priorizar o zelo pela segurança dos colaboradores, minimizando o risco de ocorrência dos perigos e preservando a integridade física dos mesmos (MALAGUTI et al., 2008). Com o objetivo de garantir a segurança e a saúde do trabalhador, a legislação trabalhista brasileira prevê a obrigatoriedade do uso de Equipamentos de Proteção Individual (SANTOS; CLEVER, 2013), no entanto é recorrente observar a não utilização desses equipamentos (MELO et al., 2006).

Objetivos

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o uso de equipamentos de proteção individual por manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação da cidade de Juiz de Fora.

Metodologia

Estudo transversal realizado na matriz de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), na cidade de Juiz de Fora, Brasil. A população-alvo da pesquisa foi os colaboradores operacionais e técnicos da unidade, totalizando uma amostra não probabilística por demanda de 93 indivíduos. Os colaboradores foram convidados a participar, aleatoriamente. Utilizou-se um questionário auto administrado, com perguntas de múltipla escolha referente a utilização (sim; não; as vezes) dos principais equipamentos de proteção individual. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Juiz de Fora (Parecer: 2.147.068). As informações obtidas foram descritas, processadas e analisadas por meio do programa Statistical Software for Professionals (STATA), versão 13.0.

Resultados

Todos os cozinheiros afirmam utilizar avental de napa, luva descartável e luva térmica (100%); avental térmico (66,66%), luva de malha de aço (33,33%). No setor de expedição, observou-se que 33,33% dos colaboradores afirmam não utilizar avental de napa, e luva descartável (33,33%). Já sobre a utilização da máscara de proteção, todos os colaboradores afirmam utilizar. No setor de câmara fria, todos afirmam utilizar avental térmico, bota térmica e luva descartável, dizem não utilizar capote (33,33%) e luva térmica (66,67%). No almoxarifado/estoque, todos os colaboradores utilizam avental de napa. Não utilizam luva de borracha (42,84%) e luva descartável (14,28%). Quanto à máscara de proteção, 21,42% utilizam às vezes. Os auxiliares de pré-preparo, utilizam avental de napa e luva descartável (100%), às vezes: capote (33,33%) e máscara de proteção (22,22%), e não utilizam: luva de malha de aço (44,44%) e protetor auricular (33,33%). Os açougueiros afirmam utilizar avental de napa e luva descartável (100%). Enquanto, 50% utilizam luva de malha de aço às vezes. Sobre o uso dos equipamentos por auxiliares de cozinha, o avental de napa e luva descartável são utilizados por todos (100%) e luva de malha de aço por 53,33%.

Conclusão

Percebe-se a necessidade de capacitação em relação à finalidade do uso de equipamentos de proteção individual. Assim, sugere-se um treinamento eficiente, capaz de despertar o interesse e conscientizar os manipuladores sobre a importância do assunto, tornando a utilização um hábito e rotina na unidade, garantindo a segurança no dos manipuladores e do trabalho.

Referências

- 1.DOURADO MMJ, LIMA TP. Ergonomia e sua importância para os trabalhadores de unidades de alimentação e nutrição. Ensaio e Ciência: Ciências Biológicas, Agrárias e da Saúde. v. 15, n. 4, p. 183-196, 2011.
- 2.MALAGUTI SE, et al. Enfermeiros com cargos de chefia e medidas preventivas à exposição ocupacional: facilidades e

barreiras. Revista da Escola de Enfermagem USP. v. 42, n. 3, p. 496-503, 2008.

3.MELO DS, et al. NURSES' understanding of standard precautions at a public hospital in Goiania - GO, Brazil. Revista Latino- Americana de Enfermagem. v. 14, n. 5, p. 720-7, 2006.

4.SANTOS JUNIOR, CLEVER JUCENE DOS. Manual de Segurança Alimentar. Boas práticas para os serviços de alimentação. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Segurança; Trabalho

UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR NO CARDÁPIO DOS PACIENTES DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE ENSINO EM BELÉM-PA

EMILI SAHD DE SOUZA MASSOUD; PÂMELLA CRISTINA SOARES REMOR; THAÍS DE OLIVEIRA CARVALHO GRANADO SANTOS; DAIANY DO SOCORRO MENDES PIRES; RAHILDA BRITO TUMA; GLEICIANE MOURA DA SILVA

¹ ESAMAZ - Escola Superior da Amazônia , ² UNAMA - Universidade da Amazônia , ³ HOL - Hospital Ophir Loyola, ⁴ UFPA - Universidade Federal do Pará
gleiciane.moura39@gmail.com

Introdução

Nas últimas décadas a população brasileira vivenciou rápida transição demográfica e epidemiológica que resultou em maior expectativa de vida e significativas mudanças no padrão de comportamento, estilo de vida, saúde e consumo alimentar, além do aumento expressivo nas doenças crônicas não transmissíveis que respondem pelas principais causas de mortes entre adultos no país (PEREIRA et al, 2015). O enfrentamento desse cenário requer ações intersetoriais que impactem positivamente nos determinantes da saúde e nutrição, como a promoção da alimentação adequada e saudável (PIMENTEL et al, 2013). Nesse contexto, o Ministério da Saúde propõe como principal ferramenta o Guia Alimentar para a População Brasileira 2014, cuja utilização visa à melhoria dos padrões de consumo alimentar e a promoção da saúde. Criado a partir da versão de 2006, o Guia atual dá destaque especial: 1- à alimentação como direito humano básico; 2- à escolha dos alimentos com base na nova classificação (in natura, minimamente processado, processado e ultraprocessado); 3- a importância da combinação dos alimentos na forma de refeições; 4- ao ato de comer e a comensalidade; 5- aos obstáculos para adesão das pessoas às recomendações (BRASIL, 2014). O foco do Guia é a promoção da saúde, porém esses princípios também devem ser observados quando da atenção dietética àqueles que padecem de alguma patologia, especialmente quando em tratamento em quaisquer pontos da rede de saúde.

Objetivos

Analisar o cardápio das refeições oferecidas em um hospital público de ensino de Belém-PA, sob a ótica da classificação de alimentos proposta no Guia Alimentar 2014.

Metodologia

Estudo de registro alimentar de 31 dias consecutivos, realizado na Unidade de Alimentação e Nutrição do hospital, no mês de Julho de 2017. Foram anotados os alimentos utilizados nas preparações que compõem as 6 refeições diárias servidas aos pacientes, a seguir foi feita a classificação e a tabulação desses alimentos segundo a proposta do Guia Alimentar.

Resultados

Os cardápios diários apresentaram em média 39 ingredientes e a seguinte composição básica: DESJEJUM (café com leite, pão com manteiga); LANCHE (mingau de farinhas/cereais diversos); ALMOÇO (prato proteico, arroz/macarrão, purê, feijão, salada, farofa); LANCHE (vitamina de frutas ou suco com torrada/bolacha/pão caseiro); JANTAR (semelhante ao almoço); CEIA (semelhante ao desjejum). Os alimentos apresentaram, em média, a seguinte distribuição: 35% in natura, 9% minimamente processados, 56% processados, com destaque positivo à ausência de alimentos ultraprocessados.

Conclusão

A recomendação do Guia Alimentar é que os alimentos in natura e minimamente processados sejam a base da alimentação, portanto, há necessidade de aumentar o aporte de vegetais nos cardápios, especialmente frutas no desjejum e lanches, e hortaliças no almoço e jantar.

Referências

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira. Brasília. 2ª edição, 2014.
2. PEREIRA, Rafael Alves; SOUZA, Rozani Aparecida Alves; VALE, Jessica Sousa. O processo de transição epidemiológica no Brasil: uma revisão de literatura. Revista Científica Faculdade de Educação e Meio Ambiente. Vol.6 N°1, pág.99-108, 2015.
3. PIMENTEL, Viviane Rangel de Muros; SOUSA, Maria Fátima de; RICARDI; Luciani Martins; HAMANN, Edgar

Merchan. Alimentação e nutrição no contexto da atenção básica e da promoção de saúde: a importância de um diálogo. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde. Rio de Janeiro. Vol.8 , nº3, pág. 487-498, 2013.

Palavras-chave: Alimentação Saudável; Guia Alimentar; Planejamento de Cardápio

VALOR ENERGÉTICO E DE MACRONUTRIENTES DE DIETAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

CHARLOTTE MARIE PENICAUT PERDIGÃO; MELYSSA MIRINDIBA; BRUNA MERTEN PADILHA; THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDÃO; GABRIELA ROSSITER STUX VEIGA; LAUDILSE DE MORAIS SOUZA

¹ UFAL - Universidade Federal de Alagoas

thaysabcb@hotmail.com.br

Introdução

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar tem como principal objetivo a produção de refeições que sejam seguras e que garantam o valor dietético e nutricional adequado aos pacientes (GARCIA, 2006). Indivíduos sem restrições são submetidos à dieta livre, sendo as dietas hospitalares derivadas dessa dieta e classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações ofertadas. Porém, alterações na consistência podem resultar em perda nutricional (VIGANO et al., 2011).

Objetivos

Estabelecer e comparar o valor energético e de macronutrientes de dietas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar.

Metodologia

Estudo descritivo, realizado em agosto de 2017, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar de Maceió/AL, cuja gestão era terceirizada do tipo comodato. Para o presente estudo, foram selecionadas as dietas livre, branda, pastosa e líquido-pastosa, por serem as de maior demanda da unidade. As refeições ofertadas diariamente eram fracionadas em 6, sendo o desjejum, o almoço e o jantar compostos por entrada, prato principal, guarnição, acompanhamento e complemento. Calcularam-se os valores máximo e mínimo de calorias e percentual calórico de macronutrientes de cada dieta com base nas preparações dispostas no cardápio fixo semanal e no quantitativo determinado no contrato, utilizando-se a Tabela de Composição de Alimentos (NEPA-UNICAMP, 2011) e rótulos de alimentos. Levando-se em consideração que a dieta livre deve atender as características de calorias e de macronutrientes para uma população saudável, o valor calórico dessa dieta foi comparado às 2000kcal preconizadas e a distribuição de macronutrientes, às recomendações da ingestão dietética de referência (DRI, 2002). Uma vez que os demais tipos de dieta são variações da dieta livre, a composição dessas dietas foi comparada com a da dieta livre, a fim de identificar se há modificação na composição nutricional em virtude da alteração da consistência. Não obstante, comparou-se a distribuição calórica das refeições das dietas às preconizadas por Assis (1997). Os dados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Office Excel 2010.

Resultados

A dieta livre apresentou valor energético e distribuição de macronutrientes dentro das recomendações. As dietas branda e líquido-pastosa foram as que apresentaram maior (entre 2635,0 e 3518,6kcal) e menor (entre 1421,5 e 1604,0kcal) valor calórico, respectivamente. Apesar da alteração da consistência, a distribuição de macronutrientes de todas as dietas se manteve semelhante à da dieta livre. Observou-se inadequação quanto ao percentual de distribuição calórica por refeição em todas as dietas avaliadas, principalmente no que se refere ao almoço e ao jantar. O desjejum foi a refeição que apresentou maior valor calórico (%) em todas as dietas avaliadas, tendo o percentual energético mínimo encontrado para essa refeição sido o da dieta líquido-pastosa (25,8%) e o máximo o da dieta pastosa (35,0%).

Conclusão

Houve diferença no valor energético e de macronutrientes das dietas analisadas, tendo a dieta líquido-pastosa apresentado o menor valor energético. A distribuição calórica por refeição mostrou inadequação em todas as dietas, o que implica na necessidade de reavaliação dos cardápios. A partir desses dados poderão ser discutidas novas estratégias de melhorias para o serviço da unidade.

Referências

ASSIS, M.A.A. Consulta de Nutrição: controle e prevenção do colesterol elevado. Editora Insular, 168p. 1997.

DRI. Dietary reference intakes. Energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington, National Academy Press, 2002.

GARCIA, R. W. D. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. Revista de Nutrição. 19, n. 2, p. 129-144, 2006. .

NEPA-UNICAMP. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. rev. amp. São Paulo: UNICAMP, 2011.

VIGANO C, P. et al. Variation in the energy and macronutrient contents of texture modified hospital diets. Revista Chilena de Nutrición, v. 38, n. 4, 2011.

Palavras-chave: Alimentação coletiva; Planejamento de cardápio; Serviços de alimentação

VARIÁVEIS SOCIOECONÔMICAS E CONHECIMENTO DOS FUNCIONÁRIOS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE SÃO LUÍS, MARANHÃO

WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO SANTOS; JULIANA REIS CANTANHEDE; AMANDA VALÉRIA MORAES VERDE; THAIANA LIMA SILVA DA CONCEIÇÃO; LILIAN FERNANDA PEREIRA CAVALCANTE; LUANA LOPES PADILHA

¹ UFMA - UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO, ² ESTÁCIO - FACULDADE ESTÁCIO DE SÃO LUÍS, ³ UNICEUMA - UNIVERSIDADE CEUMA
wyllyane_rayana@hotmail.com

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) trabalham com a produção e distribuição de refeições para coletividades. O principal objetivo destas UANs é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016). Por mais que o conceito de UAN não se limite apenas a fornecer refeições seguras do ponto de vista microbiológico, todos os seus funcionários precisam executar vários procedimentos para garantir a segurança da alimentação servida (FONSECA; SANTANA, 2012). Destaca-se as Boas Práticas de Fabricação que devem ser exercidas pelos manipuladores de alimentos para garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação servida. Portanto, conhecer o perfil socioeconômico, bem como o nível de conhecimento destes profissionais é relevante para avaliar a existência ou não de associação entre estes fatores (BRASIL, 2004).

Objetivos

Avaliar variáveis socioeconômicas e conhecimento dos funcionários sobre Boas Práticas de Fabricação em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de São Luís, Maranhão.

Metodologia

Estudo analítico e transversal, realizado no período de março a abril de 2017 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. A amostra é do tipo não probabilística, constituída por 31 funcionários que responderam a um questionário com perguntas abertas e fechadas. Foram incluídas na pesquisa pessoas de ambos os sexos, acima de 18 anos que responderam ao questionário bem como assinaram ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As variáveis categóricas foram apresentadas por meio de frequências simples e percentagens; as numéricas por médias e desvio padrão ($X \pm DP$). Para a comparação das variáveis utilizou-se o teste Exato de Fisher e o teste de Mann-Whitney, adotando nível de significância de 5%.

Resultados

A população estudada, 31 manipuladores, apresentou idade média de 41,86 anos e $DP \pm 8,1$ anos; eram predominantemente do sexo masculino, pardos, casados, que cursaram até o ensino médio completo e em geral recebiam até 2 salários mínimos. Além disso, possui média de 11,9 anos de trabalho na área de cozinha e $DP \pm 8,1$ anos. As questões que indagaram se os itens “manipuladores de alimentos”, “higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios” e “uso de EPI's” foram as que apresentaram 100% de acertos por parte dos entrevistados. Sobre saber o controle de pragas e vetores, além do conhecimento sobre a frequência em que devem ser higienizados as instalações, equipamentos, móveis e utensílios e sobre os cuidados com as unhas dos manipuladores de alimentos, 96,77%(n=30) acertaram as respostas. Sobre a forma correta de lavagem das mãos e sobre a principal razão para o controle de pragas e vetores, a quantidade de acertos foi de 90,32%(n=28). No quesito “fontes de contaminação de alimentos” houve um maior número de acertos 64,52%(n=20), e um importante número de erros 29,03%(n=9). No questionamento sobre a maneira correta de secar as mãos houve prevalência de acertos 58,06% (n=18). Não houve associação entre as variáveis socioeconômicas e conhecimento sobre BPF's, p valor >0,05

Conclusão

A investigação acerca do conhecimento dessa população sobre Boas Práticas de Fabricação foi considerada satisfatória quanto aos questionamentos sobre assuntos pertencentes. E na presente pesquisa, as características socioeconômicas não se associaram ao conhecimento.

Referências

ABREU, S. E.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 6

ed. São Paulo: Metha, 2016. 400 p.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição. Editora UFRB, Cruz das Almas – Bahia, 2012.

BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação; Unidade de Alimentação e Nutrição; Variáveis socioeconômicas; Conhecimento

VERIFICAÇÃO E PADRONIZAÇÃO NAS COLETAS DE AMOSTRAS DE PREPARAÇÕES EM UM REFEITÓRIO INSTITUCIONAL

MÔNICA CRISTINA BRUGALLI ZANDAVALLI; ALLANA VON SULZBACK BRASIL; VIRGÍLIO JOSÉ STRASBURG;
ANDREA CRISTINA SILVA GONZALES; GISELA VON ZIEDLER

¹ HCPA - Hospital de Clínicas de Porto Alegre , ² UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
agonzales@hcpa.edu.br

Introdução

A coleta de amostras das preparações dos alimentos servidos em refeitórios institucionais auxilia a dirimir e identificar a origem da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Para que haja a análise dessa amostra de forma correta o alimento deve ser coletado e conservado em condições adequadas, e conforme a Portaria nº 78/2009 (RIO GRANDE DO SUL, 2009), essa quantidade deve ser de no mínimo 100 gramas (g).

Objetivos

Verificar e padronizar o processo de coleta de amostras dos alimentos servidos no refeitório de uma unidade hospitalar pública federal de Porto Alegre / RS.

Metodologia

Estudo descritivo transversal realizado como atividade de estágio curricular do curso de Nutrição na área de Alimentação Coletiva. O estudo foi realizado no refeitório de uma unidade hospitalar vinculada a um hospital de grande porte, e que serviu em média 110 refeições no almoço. Foram pesadas amostras armazenadas, coletadas por funcionários diferentes, durante três dias úteis no mês de outubro de 2016, em balança Urano UDC 5/0,5 POP, com capacidade de 5000 g e precisão de 10 g. Para a padronização em medidas caseiras, foram coletadas e pesadas amostras de todas as preparações servidas no buffet: dois tipos de cereais, uma leguminosa, um tipo de guarnição, uma carne, três tipos de salada, refresco e água. O padrão de coleta seguiu as orientações preconizadas pela Portaria CVS nº 5/2013 (SÃO PAULO, 2013), utilizando utensílios de servir do próprio refeitório, registrando-se as medidas caseiras para cada preparação durante dois dias não consecutivos.

Resultados

No grupo arroz/feijão, todas as amostras excederam os 100 g preconizados em pelo menos 50 g e, em cinco delas, excederam em mais de 100 g. No grupo das guarnições, que consistiu das preparações massa penne, batata doce e espinafre com molho branco, todas as amostras coletadas excederam em pelo menos 100 g. No grupo das carnes, todas as amostras ficaram abaixo dos 100 g preconizados (96 g, 74 g, 66 g), com exceção de coxa/sobrecoxa de frango (217 g). No grupo das saladas, as folhosas tiveram pesos de amostras de 57 g, 63 g e 128 g; feijão branco e tomate com queijo excederam em mais de 100 g; cenoura ralada, cenoura cozida, repolho cozido, pepino em rodela tiveram o peso preconizado. Com resultados tão discrepantes, verificou-se a necessidade de padronizar as coletas, e assim após os experimentos foi convencionado as seguintes padronizações. Para arroz branco e integral: 1,5 concha rasa; para feijão ou lentilha: 1,5 concha rasa; para carnes sem molho: duas unidades (bife de gado grelhado, salsichão/linguiça suína, filé de frango grelhado) e para carnes com molho, uma unidade de carne e uma concha rasa de molho. Para vegetais folhosos a padronização definiu a coleta de oito folhas grandes, ou até completar meio saco plástico da coleta; para tomate: sete rodela de espessura média; para cenoura cozida, completar um quarto ($\frac{1}{4}$) do saco plástico de coleta. O material produzido foi disponibilizado em formato impresso para que as atendentes do serviço pudessem realizar a atividade de maneira adequada.

Conclusão

Observou-se que é possível padronizar as coletas utilizando os utensílios disponíveis, especialmente dos alimentos servidos diariamente, como arroz branco, arroz integral, feijões, carnes e vegetais folhosos. O experimento terá continuidade a fim de contemplar mais preparações, especialmente as guarnições e outras saladas, que são oferecidas em um maior número de opções.

Referências

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78/2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, 2009. Disponível em: . Acesso em: 17 set. 2017.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo, São Paulo, n. 73, 2013, p. 32-35. Disponível em: . Acesso em: 27 out. 2017.

Palavras-chave: coleta de amostras; refeições; serviços de alimentação

VISITA TÉCNICA COMO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO PARA O APRIMORAMENTO DOS PROCESSOS DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS ÀS UNIDADES DE NUTRIÇÃO DE UM COMPLEXO HOSPITALAR PÚBLICO

FÁTIMA APARECIDA CASTANHEIRA; VILMA LUIZ RIBEIRO; ROSIRIS ALONSO

¹ HC - Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

fatima.acastanheira@hc.fm.usp.br

Introdução

A unidade de alimentação e nutrição tem por finalidade favorecer a promoção do consumo de alimentos seguros, contribuindo com a qualidade de vida e recuperação da saúde dos pacientes (PEDERSSETTI; HAUTRIVE 2016). Visitas técnicas a fornecedores de matérias primas devem fazer parte dos processos de rotina das unidades, pois é um instrumento de avaliação do processo de qualidade, estrutura e documentação, visando atender à legislação sanitária e às boas práticas de fabricação (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Em uma visita técnica, é necessário haver o registro das conformidades ou não conformidades apontadas. Assim deve-se fazer uso de lista de verificação (checklist), na qual são avaliadas a produção, área física, instalações, condições higiênicas, ambientais, de pessoal e de equipamentos utilizados durante o processamento dos alimentos (BASILIO; MARTINS; SILVA 2014). Os fornecedores visitados devem ter conhecimento das não conformidades observadas, com sugestões de melhorias para posteriormente elaborar planos de ação de forma a corrigir as não conformidades observadas com prazos estabelecidos para a realização das medidas corretivas (POLIGNANO; DRUMOND 2001). Com foco nesta temática, as unidades de nutrição de uma instituição pública na área da saúde realizam visitas técnicas em seus fornecedores com a finalidade de apresentar a melhoria dentro de um período pré-estabelecido, contribuindo para avaliação de desempenho destes como um todo.

Objetivos

Identificar, pela metodologia, o percentual de adequação à legislação e a necessidade de melhorias nos processos dos fornecedores.

Metodologia

Os fornecedores de matérias primas das unidades de nutrição de um complexo hospitalar público, cuja aquisição de insumos é realizada por processo licitatório, recebem o Manual do Fornecedor elaborado pelas nutrições, o qual informa que a visita técnica é realizada em momento oportuno com agendamento prévio. Foi definido por criticidade do processo que as visitas são realizadas aos fornecedores de gêneros perecíveis e, como instrumento de avaliação, aplica-se uma lista de verificação (checklist) baseada na Resolução Anvisa RDC 275 de 21/10/ 2002, do Ministério da Saúde. No período de 2015 a 2017 foram acompanhados, em média, 12 fornecedores/ano, representando 22% do total. A periodicidade é determinada conforme a classificação de adequação: • De 76 a 100% – aprovado – visita anual; • De 51 a 75% – aprovado com ressalvas – agendado retorno em 6 meses; • De 0 a 50 % – reprovado – interrupção de fornecimento. Os fornecedores recebem feedback através de relatório com as não conformidades e oportunidades de melhorias evidenciadas e devem apresentar planos de ação pertinentes com os prazos para a sua execução.

Resultados

Em 2015, 2016 e 2017 foi observada evolução na adequação à lista de verificação. Nesses anos, após as intervenções, os índices verificados foram respectivamente de 92%, 96% e 98%.

Conclusão

As visitas técnicas contribuem para o aperfeiçoamento dos processos produtivos, uma vez que, apontadas as não conformidades ou oportunidades de melhorias, os fornecedores definem e implementam os planos de ação, visando sempre a segurança alimentar ao consumidor final, sendo que no período de tempo analisado houve uma evolução nos resultados da avaliação.

Referências

- BASILIO, M.C.; MARTINS, B.T.; SILVA, M.A. Alimentação coletiva. Nutrição Aplicada e Alimentação Saudável. São Paulo, Editora Senac, p.179-281, 2014
- POLIGNANO, L.A.C.; DRUMOND, F.B. O papel da pesquisa de Mercado durante o desenvolvimento de produtos. In: 3º CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO. Florianópolis, SC - 25-27 Setembro de 2001.

PEDERSSETTI M.T.; HAUTRIVE, T.P. Condições higiênico-sanitárias de Unidades de Alimentação e Nutrição Hospitalares da Região Oeste de Santa Catarina. Segurança Alimentar e Nutricional, v.23, n.1, p.849-58, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, DF, 06 de nov. de 2002, seção 1, p. 4-21.

Palavras-chave: Avaliação de Fornecedores; Lista de Verificação; Visita de Monitoramento